HARRY JOHNSON'S

NEW AND IMPROVED

BARTENDER'S MANUAL

OR

HOW TO MIX DRINKS OF THE PRESENT STYLE

IN ENGLISH AND GERMAN.

Practisches, Neues und Verbessertes

HANDBUCH

für Barkeeper, Salon- und Hotelbesitzer,

in

Deutsch und Englisch.

Samisch & Goldmann, Printers, 85 & 87 Chatham St., N. Y.

Price, 50 Cents.

NEW AND IMPROVED

BARTENDER'S MANUAL

OR

HOW TO MIX DRINKS

OF THE

PRESENT STYLE

AND

CONTAINING A VALUABLE LIST OF INSTRUCTIONS AND HINTS OF THE AUTHOR IN REFERENCE TO ATTENDING BAR, AND ALSO A LARGE LIST OF MIX-DRINKS TOGETHER WITH A COMPLETE LIST OF BAR UTENSILS, WINES, LIQUORS, ALES, MIXTURES, &c.

COPYRIGHT
MAR 1 1892
No. 76332
OF WASHINGTON.

HARRY JOHNSON,
PUBLISHER & PROFESSIONAL BARTENDER
AND
INSTRUCTOR OF THE ART HOW TO TEND BAR.

TP951
J67
TP951
J67

Entered according to Act of Congress, in the year 1882, by

HARRY JOHNSON,

in the office of the Librarian of Congress, at Washington.

A SHORT SKETCH BY THE PUBLISHER OF THE BARKEEPER'S MANUAL.

In presenting this Manual to the public, I beg the indulgence for making a few remarks in regard to myself having been in the Hotel and Saloon business, in various capacities since my boyhood, studying and practising the tastes and fancies of the public in regard to drinking, and having travelled all over this and other countries, I have after careful preparation, time and expense, compiled this work, which I will challenge any party to criticize against or find one receipt which is not fully and completely prepared. I have been employed in some of the most prominent, leading and first class Hotels and Saloons in this city as well as all other parts of the United States and other countries, from which I have the very highest letters of recommendation, as to my complete knowledge of managing a Saloon, and preparing drinks of every kind and form. This work will clearly show how to prepare, mix, and serve every drink known to be desired by the public, or at the present day in style; I have prepared every drink in a plain, straight-forward manner, that is known all over the world, such as the popular Mixed Drinks, Cocktails, Punches, Fancy Drinks, &c., in addition the book will give you the entire and complete instructions to be observed in tending bar, in regard how to conduct yourself, what to do in opening a Saloon in the morning, how to serve and wait on customers, and all the plain details connected with the business, that any

person contemplating, entering the business of a bartender, has a complete and valuable guide, in the works you will also find all the Bar Utensils, Liquors, Glass and Silverware you require, the different brands of mixtures and beverages you will use and how to use them, and also a large list of valuable hints to bartenders, how to keep a Saloon, in what manner to construct it, and in fact every item that is of any use whatever from the moment you become a bartender to the requirements of the present day. I have also made it my profession for many years back to teach and learn the art of tending bar to any party having an inclination to do so, in the past years I have taught a great number of parties the profession, and I can with pride refer to them, as to my fitness as an instructor of Bartending. In conclusion, let me say, that this work will not only be very valuable to the entire profession it is intended for, but will prove to a great advantage to all families, and all the public in general, as a complete guide in preparing or mixing drinks; it will contain nothing but the most respectable and interesting reading. I remain

Your obedient servant

HARRY JOHNSON.

INDEX.

Number.		Page.
1.	How to tend Bar	9
2.	Rules in Reference to a Gigger	10
3.	Hints from the Author	10
4.	Rules and Regulations about opening Champagne	11
5.	Rules about serving Drinks at the table	11
6.	Rules about cleaning Silverware	12
7.	Rules about handling Liquors, Ales, &c.	12
8.	Rules about Ales &c. in casks	12
9.	Rules about handling Champagnes &c	13
10.	Rules about handling Mineral Water	13
11.	Rules about Cordials, Syrups, Bitters &c	14
12.	Rules about handling Claret Wines, &c	14
13.	Rules about handling Egg, Fruit and Milk	14
14.	Rules about drawing Ales and Porter	14
15.	Rules about Lagerbeer	15
16.	Rules about drawing Lagerbeer	15
17.	Rules about Bottle Beer	16
18.	Rules in regard to opening Barrooms	16
19.	Rules in regard serving Drinks	17
20.	Rules about keeping Glaswaare	17
21.	Rules about cooling Punches in bowls	18
22.	Rules about handing out Bar Spoons	18
23.	Rules about finding out the desire of drinks	19
24.	Rules about the style of strained glasses	19
25.	Rules about handling Ice	19
26.	Rules in regard to dressing drinks with Fruits	19
27.	Rules to Bartenders in regards to coming and going off duty	20
28.	Hints by Author	20
29.	Rules how to keep Syrups, &c	20
30.	List of Liquors required in Saloons	21
31.	List of Barrooms Utensils, &c	22
32.	Champagne Cocktail	24
33.	Morning glory Fizz	24
34.	Egg Nogg	25
35.	Champagne Sour	25
36.	Milk Punch	25
37.	Curacao Punch	26
38.	Brandy Punch	26
39.	Port Wine Punch	26
40.	General Harrison Egg Nogg	27
41.	St. Croix Rum Punch	27
42.	Medford Rum Sour	27
43.	Champagne Cobbler	28
44.	St. Charles Punch	28

Number.		Page.
45.	Brandy Sangaree	28
46.	Mint Julep	28
47.	Fancy Whiskey Smash	29
48.	Old Style Whiskey Smash	29
49.	Cold Whiskey Sling	29
50.	Gin Cocktail	30
51.	Absinthe Cocktail	30
52.	Mississippi Punch	30
53.	Hot Whiskey	31
54.	How to mix Tom and Jerry	31
55.	How to deal out Tom and Jerry	32
56.	Tom and Jerry (cold)	32
57.	Knickerbocker	32
58.	John Collins	32
59.	Whiskey Toddy	33
60.	Hot Scotch Whiskey Sling	33
61.	White Lion	33
62.	Lemonade	34
63.	Hot spiced Rum	34
64.	Selters Lemonade	34
65.	Mulled Claret	34
66.	Soda Cocktail	35
67.	Pousse Cafe	35
68.	Pousse L'Amour	36
69.	Rhine Wine Cobbler	36
70.	Jersey Cocktail	36
71.	Silver Fizz	37
72.	Vanilla Punch	37
73.	Hot Milk Punch	37
74.	Baltimore Egg Nogg	38
75.	Sherry Cobbler	38
76.	Fancy Brandy Cocktail	38
77.	California, Sherry Wine Cobler	39
78.	Gin Fizz	39
79.	Vermouth Cocktail	39
80.	Kirschwasser Punch	40
81.	Brandy Fizz	40
82.	Whiskey Julep	40
83.	Whiskey Crusta	40
84.	Fancy Brandy Smash	41
85.	Jamaica Rum Sour	41
86.	Sherry Flip	41
87.	Whiskey Fix	42
88.	Port Wine Sangaree	42
89.	Whiskey Cocktail	42
90.	Whiskey Fizz	43
91.	Roman Punch	43
92.	Sherry Wine Punch	43

Number. Page.

93. Apple Jack Sour 43
94. Gin Smash 44
95. Medford Rum Punch 44
96. Hot Rum 44
97. Orange Lemonade 45
98. Stone Fence 45
99. Port Wine Punch 45
100. Gin Toddy 45
101. Hot irish Punch 46
102. Wine Lemonade 46
103. Soda Lemonade 46
104. Old Tom Gin Cocktail 46
105. Hot Arrack Punch 47
106. Philadelphia boating Punch 47
107. Tip top Punch 47
108. Brandy Crusta 47
109. Gin Julep 48
110. Porter Sangaree 48
111. Brandy Fix 49
112. Brandy Flip 49
113. California Wine Cobbler 49
114. Whiskey Sour 49
115. St. Croix Rum Fix 50
116. Sherry Wine Sangaree 50
117. Brandy Sour 50
118. Port Wine Flip 51
119. Stone Wall 51
120. Italian Wine Lemonade 51
121. Tom Collins 51
122. Hot Locomotive 52
123. Knickerbein 52
124. Brandy Sling 52
125. Hot Apple Toddy 53
126. Medford Rum Smash 53
127. Brandy Champerelle 53
128. Santina's Pousse Cafe 54
129. Hot Gin Sling 54
130. Port Wine Cobbler 54
131. Sautern Cobbler 54
132. Gin Sour 55
133. Ale Sangaree 55
134. Gin Fix 55
135. Sherry Wine Egg Nogg 56
136. St. Croix Crusta 56
137. Cold Brandy Toddy 57
138. Hot Lemonade 57
139. Toledo Punch 57
140. Rock & Reye Whiskey 58

Number. Page.
141. Whiskey Smash 58
142. St. Croix Sour 58
143. Brandy Scaffa 59
144. Faivres Pousse Cafe 59
145. Gin and Tansy 59
146. Bowl of Egg Nogg for a New Years Party 59
147. Egg Lemonade 60
148. Brandy and Gum 60
149. Sherry and Egg 61
150. Brandy and Soda 61
151. Arf and Arf 61
152. Soda and Nectar 61
153. Sherry Wine and Ice 62
154. Egg Milk Punch 62
155. Sherry Wine and Bitters 62
156. Rhine Wine and Selters Water 63
157. May Wine Punch 63
158. How to mix Absinthe 63
159. Pony glass of Brandy 64
160. American style of mixing Absynthe 64
161. Bishop 64
162. Brandy Straight 65
163. Brandy and Ginger Ale 65
164. Italian style of mixing Absynthe 65
165. Gin and Wormwood 66
166. Claret and Champagne cup a la Brunow 66
167. Balaklava Nectar 67
168. Blue Blazer 67
169. Peach and Honey 67
170. Burnt Brandy and Peach 68
171. Blak Stripe 68
172. Orchard Punch 68
173. Gin and Molasses 69
174. Mulled Claret and Egg 69
175. East India Cocktail 69
176. Whiskey Cobbler 70
177. Whiskey and Cider 70
178. Gin and Milk 70
179. Bottle Cocktail for a party 70
180. Champagne Julep 71
181. Soldiers Camping Punch 71
182. Golden Slipper 71
183. Bom Bay Punch 71
184. Gin and Calamus 72
185. Orgeat Lemonade 72
186. Prussian Grandeur Punch 73
187. Empires Punch 73
188. Golden Fizz 74

I. HOW TO ATTEND BAR

in regard to the general appearance of the bartender, and how to conduct themselves at all times when on duty, etc., etc.

The author of this work has after careful deliberation compiled the annexed rules connected with properly managing a saloon, and would suggest the following instructions in regard to tending a bar, he has endeavored to the best of his ability to state them in a perfectly plain and straight-forward manner, and it must be understood that in tending bar, the business must be carried on in a systematically and proper manner, the same as any other business.

When serving customers at any time, it is of the highest importance for a bartender to be strictly polite and attentive in all his ways and doings, and especially in his manner of speech, by giving prompt answers to all questions, as far as lay in his power, be cheerful, have a bright and pleasant countenance, and again, it is of very great importance to be of a neat, clean and tidy address, as that will prove more to the interest of the bartender than any other matter; have a pleasant and cheerful word with every one, as that will also draw considerable, with customers, and prove to the advantage to the bartender serving them.

It is also proper that when a party steps up to the bar, it is the bartender's place to set before the customer a glass of ice water, then in a polite and genteel manner find out what he may desire, and if any mixed drinks should be called for, the barkeeper's duty is, to mix and prepare them above the counter, and let the customer or parties see them, and they should be prepared in such a quick and scientific way, as to draw attraction; and it also must be the bartender's duty to see that the glasses and everything used with the drinks are perfectly clean, und the glasses bright and

polished up, then, when the customer has finished and left the bar, the bartender's duty is, to clean well and thoroughly wipe up the counter, so that it will have a good and neat appearance again, and then, if the time should allow the bartender to do so, he should clean the glasses used in a well and clean manner, so to have them ready again when desired; then, in regard to the bench, which is an important branch of managing a bar properly, it is the bartender's utmost duty to have his bench cleared up and in good trim at all times, which he will find a very good advantage, if done so properly, and have everything handy and in good shape.

2. RULES IN REFERENCE TO A GIGGER.

In all my receipts of the various drinks, you will find the words "wine glass" as the article to be used in mixing drinks; now, that word "wine glass" is only proper to be used in compiling those receipts, but the only proper article to be used is a gigger for measuring the mixture, etc., as it is made of silver-plated metal, looks like a sherry glass, with the exception of not having as long a stem, and is more durable, it is impossible to break it, and it is used by all first-class bartenders with the exception of those who are first-class experts in mixing drinks, and are so active, as to measure without any gigger or glass whatever.

3. HINTS FROM THE AUTHOR.

The author of this work would like to make a few remarks in regard to an important branch that has been neglected in a very poor manner, and that is, wherever you go or whatever saloon you visit, you will find, no matter, how elegant the place is furnished or fitted up, the bench constructed in generally a very mean and ill-shaped way, with but few exceptions, which shows off to a very poor advantage. Now, the remedy I would recommend is that, when a party has

a saloon or bar room to be fitted up, he would make it his personal point of having the bench constructed in a comfortable and neat manner, so that it will show off and be handy at all times, especially in regard to ice and water boxes, etc., and have it wide and convenient, so that bottles can be placed between the bench and the top of the counter.

4. RULES AND REGULATIONS as to the style of opening champagnes, and the forms of serving the same.

In serving champagne, the proper way to proceed is for the bartender, to take a bottle from the ice containing the wine, and get the wire off, and then cut the string attached to the cork under the neck of the bottle only, as by doing the same in any other manner, would let some of the string remain on the bottle, to which is always sticking some sealing wax or other substance, which is liable to get mixed with the wine when pouring some out, and when the cork is removed from the bottle, it is proper to take a clean towel and perfectly clean off the top of the bottle, to prevent anything adhering to it; when a party comes in together, place the glasses before them, and then pour in your wine, but as an act of propriety pour into that party's glass who called for it the wine at last. This rule is observed in all other wines as in the above. In reference to champagne, if a party calls for it at a table, place the bottle of wine in the ice cooler filled with ice and serve in this manner; it is also not proper to uncork any bottle of wine when called for at a table, until it is placed on the table before the parties.

5. RULES TO BE OBSERVED in reference to what bartenders must do when called upon to serve drinks at tables.

When the bartender is called upon to serve any kind of a wine, or other kind of bottle drinks to a table, it

is his duty to send the glasses with the bottle, so that the parties can help themselves, and if there should be a check system, the checks should be sent at the same time with the drinks, to prevent confusion thereafter.

6. RULES TO BE OBSERVED in reference to cleaning silverware, etc., etc.

It is very simple to clean silverware, but still the author would like to make a few suggestions. The proper way is to take No. 2 whitening, dissolved well with water or spirits, and then it must become as thin as water, and then take your silverware and clean it at first perfect from all substance sticking to it, then apply your whitening very thin on to it, and let it dry, and then rub it off with a towel, and polish up with a shammy, and if you can not get at every article with the shammy, use the silver brush, and clean it thoroughly until every particle of whitening has disappeared, and it is all well cleaned.

7. RULES AND REGULATIONS in reference to handling liquors, ales, porters, and all bottle goods in a proper manner.

In handling liquors, such as brandies, whiskies, gins, etc., that are in casks, it is proper to have them placed on a skid, in such a place where the temperature is medium, and again in bottled liquors, the correct way is to put them in a lying position, and not to stand them up, so that the corks will be moistened at all times, which is to prevent the strength of the same to escape.

8. HOW TO HANDLE ALES AND PORTER IN CASKS.

It is proper to tap the above at all times before placing them on skids, and give them plenty of time to rest and settle before drawing, and have them placed in a medium temperature.

9. RULES AND REGULATIONS in reference to handling champagnes, etc.

In regard to the above wines they must never, at any time, be kept on ice in larger quantities than is absolutely necessary for use, but if there should happen to be on ice more than the demand calls for, they should be left so, but not removed from there, as by taking them from the ice and letting them get warm again, and then placing them on ice again makes them lose their strength and flavor, and if once placed on ice, they should be very close to the temperature of freezing, and particular care should then be taken in handling them, as champagne bottles are very apt to break by the least crack or hard usage, in consequence of the gas contained in the champagne, and have them also lying in the same position as other wines; also the same rules in regard to lying must be observed in other wines, such as Rhine wines, Mosel, Sherry, Port wines, Claret wines, etc.

10. RULES AND REGULATIONS to be observed in reference to mineral waters, etc.

The above waters are absolutely necessary to be kept in a cool place at all times, so that when serving any of them, they will be cold and pleasant enough without the use of ice, being mixed with them in the glass, and it is an important fact that Syphon seltzers and Vichy waters must not be placed direct on the ice, as by so doing, there is great danger connected with it, as these waters all contain more or less gas, and therefore are likely to explode from the consequences of placing them into a sudden cold temperature, but they must be placed in an ice box and allowed to gradually cool down to a right degree; the above rules must be strictly observed with all mineral waters known to contain any explosive material.

11. RULES ABOUT CORDIALS, BITTERS, AND SYRUPS.

In regard to cordials, bitters and syrups they are not placed on ice, but are put in a medium temperature.

12. RULES AND REGULATIONS to be observed in reference to handling Claret wines, etc., etc.

The above wines must be handled very carefully; first, they should be placed in a temperature of between 60 and 65 degrees; then, in serving them, attention must be paid not to shake the bottles when handling them, and also when pouring out, as there is at all times some sediment on the bottom of the bottle, which, if shaked in any manner, would be apt to mix it with the wine, and these wines must also be laid in a lying position.

13. RULES TO BE OBSERVED in reference to fruits, eggs and milk.

All fruits, eggs and milk, must always be kept in a perfectly cool place, or an ice box, as by so doing they will be preserved much longer and prevent them from decaying and becoming bad.

14. RULES AND REGULATIONS to be observed in reference to drawing ales, porters, etc., etc.

In drawing ales and porters the proper way is, to draw them direct from the casks, or what is called from the wood, providing there is plenty of room and the convenience of doing so. In drawing ales and porters through the pipes, it is necessary to pay attention to this fact, that your pipes are only made from the best of material, and also to have your pipes cleaned as often as possible, so that they are at all times in a per-

fectly clean condition, then in the morning all ales and porter that are still in the pipes, should be drawn out and not used, so as to give customers a fresh and clear glass of any if desired.

In regard to ales in bottles, they should be laid in a lying position, and only those that you intend to use you must leave in a standing position, and in a cool place for three or four days to allow the sediment to go to the bottom, and be careful when handling to prevent the sediment to mix with the ale.

15. A FEW WORDS BY THE AUTHOR in regards to the great drink Lagerbeer.

The above drink is so well known not only in this country, but in all parts of the world, that the author does not think it necessary to make any great remarks about it, but will only say this, that the same attention must be paid to it as there is to any other liquors or beverages, as it depends wholly on the handling of beer, to give it a nice and refreshing taste, and it should at all times be kept in a temperature according to the atmosphere, say in summer between 40 and 45 degrees, and should at all times be kept at least in the ice box three or four days before tapping it.

16. RULES AND REGULATIONS to be observed in drawing Lagerbeer.

In drawing lagerbeer the proper way is to draw it direct from the keg, and the first one or two glasses are not to be used, until the beer runs clear, and if the beer should not run freely, the vent must be knocked in the bung. In drawing lagerbeer through pipes, they also must be of the best material, and be kept perfectly clean and in good order. It is generally customary where lagerbeer is drawn from the pipes, to have an air or water pressure kept continually on the beer, to prevent it from getting flat or stale, but will give it a fresh and pleasant taste.

But proper attention must be paid to keep the boiler containing the air in a perfectly clean condition, and if the boiler should stand or be in a place where the atmosphere is foul or impure, it would be advisable to connect a pipe with the above pump and boiler, that would run out in some place, where the air which condenses with the boiler, would be perfectly fresh and purified, as otherwise it would give the beer a bad taste and be liable to make any party drinking it sick, and the beer remaining in the pipes through the night are not to be used in the morning; again the attention must be called to this fact, that there must not be too much pressure on the beer, as that would prevent it from running freely through the pipes, but will mostly be froth and cream, and again there is danger of an explosion, especially when and where the water pressure is very strong, which, if should occur, would be liable to destroy the beer kegs, pipes, and all the rubber hose connected with the boiler, but the danger is more to be apprehended at night than during the day.

17. RULES ABOUT BOTTLED BEER.

In bottled beer it is altogether different, it must not be kept on ice, but in a very cool place, in an ice box, in a standing position, to let the sediment settle.

18. THE FIRST DUTY IN OPENING A BAR ROOM IN THE MORNING.

The greatest attraction of a bar room is the appearance of it. Now, the first thing a bartender must do in the morning on opening a saloon is, to give the place a perfect ventilation; after that is accomplished, prepare your ice water, so as to be ready in case it is demanded, then turn to all your bottles, such as those containing Liquors, Mixtures, etc., and see that they are filled and corked, place those that are required on ice; when that part is finished, have your assistant or porter

to clean the floor properly, and then dust all the woodwork, clean and polish the windows, mirrors, etc.; when all that is done, then go to work on your bench, place all the glassware on top of the counter, but using as little space as is consistent, so in case you have during that time a customer, you have plenty of room to wait on him; then give the bench a perfect scrubbing or washing; then wash your glassware well in clean water, and place those back again on the bench which belong there; then see that your bar or ice boxes are filled up with fine shaved ice, have your bar and all other bottles well cleaned and polished, then pay particular attention that your wines and liquors are nice, cool and pleasant to drink, and then cut up your fruits that you will require during the day, such as oranges, pineapples, berries, and cocktail peels, and see that your roller towels and napkins are perfectly clean and changed as often as is necessary, and have everything handy for business, etc.

19. INSTRUCTION
in regard to what must be observed when called upon for drinks, etc., etc.

The author respectfully calls the bartenders' attention to the above, which rule is, that when any party or parties call for any plain or mixed drinks whatever, there must be placed at first before him or them a glass of ice water, so that, if the customer desires to partake of some, he has an opportunity to do so, this rule must not be neglected under any circumstance whatever; in other drinks, such as Rhine wines, etc., the above rule is not to be observed, unless requested.

20. THE STYLE AND MANNER
in which to keep your glassware, etc.

The bartenders' particular attention is called to this rule: It is always highly important to see that your

glassware is perfectly clean, bright, and polished when handing any out to parties or a customer to help himself to a drink, and also when you mix any drinks of any kind, see that they have not any kind of marks on them, but are in good condition, and then after serving drinks, be particular in washing and polishing up the glassware again at your first opportunity, and keep them in good trim; and then use only these towels used for the glassware for no other purpose than for the polishing and cleaning of the above.

21. INSTRUCTIONS
relative to Bowels containing Punches.

It is considerable of importance to know in what manner to cool the above properly. The only right way is: Take a large tin dish of sufficient size to hold your bowl containing the punch, then place the bowl into it, and completely fill up and surround the same with fine shaved ice, fill it up over the edge of the bowl, which will give it a beautiful appearance; then sprinkle a little rock salt on top of the ice to prevent it from dissolving, and if the bartender has some leaves or other ornament, they will show off to a good advantage by placing them on the ice; in this manner your punch will have a cool and refreshing taste at all times; line the outside of the dish with towels, to give it a bright and cheerful look.

22. INSTRUCTION
relative to handing out Spoons for Mixed Drinks, etc.

In serving mixed drinks it is proper to conveniently hand the customer a spoon, that, if he desires to take out a piece of the fruit from the glass, he can do so.

23. INSTRUCTION
in regard to finding out the desire of customers' styles of drinks, etc., etc.

The greatest satisfaction to a customer lies with the bartender to accomplish, which is done in a very slight manner, simply by asking what kind of a drink the party desires, and in what manner he desires to have it mixed, especially in cocktails, sours, and punches; also it is understood for the bartender to ask the party if he desires his drink stiff, strong, or medium, and must use his own judgment in regard of preparing it, and at all times make it his special point to study the taste of his customers, and strictly obey them, and make all drinks to their taste; by following this rule, the bartender will soon find out that he will gain the esteem and respect of his patrons.

24. INSTRUCTIONS
to what style of a glass to use in Strained Drinks.

In preparing the above drinks, proper attention must be paid to see that the glasses are the right size to sufficiently hold the drink it is intended for, and also to have a fancy glass to put the drink into and make it have a better appearance.

25. INSTRUCTION
about handling the ice, etc.

It is always proper to handle the ice with an ice scoop and positively not with the hands, and it must be washed perfectly clean before being used.

26. INSTRUCTIONS
in regards to dressing Drinks with Fruits, and how to handle them, etc.

It is always customary to dress or ornament drinks with the fruit in different styles; first when drinks are

strained after being mixed, the fruit is placed into the strained glass, but when there is no straining, the fruit is placed on top; the fruit must at all times be handled with a handsome fork.

27. THE RULES OF BARTENDERS in regard to coming on and going off Duty.

When the proper time arrives for a bartender to leave, it is his duty to see that his bench is in perfect order, all his bottles filled, ice box have sufficient ice in it, and all the glassware clean, and everything in good shape and in such a manner that, when his relieve arrives, he will not be prevented from serving customers by not having everything in good shape and handy to his convenience; and when the relieve arrives, it is also his duty to see that nothing has been neglected, but all has been satisfactorily performed.

28. HINTS BY THE AUTHOR, how to draw corks from certain wines having tin foil caps on.

The proper style of drawing a cork from wines or any bottle liquors having a cap on them is, that it is not proper to take off the entire cap, but to cut off only the top of it, and then take out the cork, which will be an easy matter, and the remaining cap will give a better look to the bottle.

29. RULES HOW TO KEEP SYRUPS, ETC.

In regard to syrups that are in bottles, jugs, demijohns or any kind of dishes, particular care must be taken to prevent ants or any other insects from getting into them, as they are apt to do, and they must be kept in a cool place; and if a cool place is not conveniently to be found, take a dish of water and stand those mixture bottles containing the syrups in the water, as that will prevent any insects from getting into any of them.

30. LIST OF LIQUORS, ETC., REQUIRED IN SALOONS.

The annexed list of liquors will be found to be complete in the different brands as well, as a thorough and perfect list of wines, mineral waters, syrups, cordials, mixtures, bitters, ales, porters, sundries, fruits, etc., and great care and attention has been paid to give them in a precise and plain manner.

LIQUORS.

Brandy, different brands if required, Rye Whiskey, Bourbon Whiskey, Irish Whiskey, Scotch Whiskey, Holland Gin, Old Tom Gin, Jamaica Rum, St. Croix Rum, Medford Rum, Apple Jack or Brandy, Black Berry, Arrac, Alcohol.

WINES.

Champagne, Claret Wines, Rhine and Moselle Wines, Madeira, Hungarian Wines (red and white), Sauterne, Sherry, Burgundy, Port Wines (red and white), Bordeaux Wines, California Wines, Catawba Wines, Tokay Wines, Spanish Wines.

ALES AND PORTERS.

Imported Bass' Ales in casks and bottles, Imp. Guinnesses extra, Stout in cases and bottles, Muir & Sons Scotch Ales, Robert Younker's Scotch Ales, Stock Ales, New and Old Ales, Porter, Lagerbeer.

CORDIALS.

The list below annexed are the principal ones used for mixing purposes, and if others are required they can be procured.

Absinthe, Benedictine, Chartreuse (green and yellow), Russian Kimmel, Berlin Gilka, Curacao (red and white), Annisette, Maraschino, Vermouth, Kirschwasser, Danziger Goldwasser, Mint Cordial, Creme de Noyau, Vanilla.

MINERAL WATERS.

Belfast Ginger Ale, Domestic Ginger Ale, Kissingen Water, Apollinaris Water, Congress Water, Imp. Selters Water, Vichy Water, Syphon Selters Water, Lemon and Plain Soda Water, Sarsaparilla, Cider, Carbonic Acid Syphon, Hathorn Water.

SYRUPS.

White Gum Syrup, Raspberry Syrup, Pineapple Syrup, Lemon Syrup, Strawberry Syrup, Orange Syrup, Orchard Syrup, Rock Candy Syrup, Orgeat Syrup.

BITTERS.

Angostura Bitters, Boker's Bitters, Boonecamp Bitters, Hostetter's Bitters, Stoughton Bitters, Sherry Wine Bitters.

FRUITS.

Apples, Oranges, Peaches, Lemons, Limes, Pineapples, Grapes, Strawberries, Blackberries.

MIXTURES.

Tansy, Honey, Calmus or Flag Root, Wormwood, Black Molasses, Eggs, Milk, Sugar (lumps and pulverized), Jamaica Ginger, Peppermint, Mint, Pepper (red and black), Nutmeg, Cloves, Allspice, Coffee, Cinnamon, Roast Corn.

SUNDRIES.

Segars, Tobaccos.

31. LIST OF THE UTENSILS IN COMPLETE FORM USED IN SALOONS, ETC.

In giving the annexed list of the different utensils used in the various saloons, it has been the author's object to clearly present them in a plain and distinct manner. It must not be understood that all those articles hereto annexed must absolutely be required in every establishment, but are only indispensable in those

places, where the demand will call for the rom, in other words, the most prominent places and first class saloons, and in any place where the business would require it.

Liquor Measures.—Gallon, Half-gallon, Quart, Pint, Half-pint, Gill, Half-gill.

Liquor Pump, Mallet, Filtering Bag or Paper, Beer and Ale Faucets, Brace and Bit, Liquor Gauge, Gimlet, Beer and Ale Measures, Bung Starter, Rubber Hose for drawing Liquor, Liquor Thieves, Thermometer, Funnels, Corkscrews, Hot Water Kettle, Bar Pitchers, Lemon Squeezers, Beer or Ale Vent, Ice Pick, Ice Cooler, Ice Shaver, Ice Scoop, Liquor Gigger, Shaker, long, twisted and short Bar Spoons, Julep and Milk Punch Strainers, Spice Dish or Castor, Ale Mugs, Cork Pullers, Glass and Scrubbing Brush, Corks and Stoppers (different sizes), Cork Press, Champagne Faucets for drawing Wine out of bottles, Molasses Jugs or Pitchers, Honey or Syrup Pitchers, Lemon Knifes, Sugar Spoons, Sugar Tongues, Egg Beaters, Sugar Pails, Nutmeg Box, Nutmeg Grinder, Cracker Bowls, Sugar Bowls, Punch or Tom and Jerry Bowls, Pepper Boxes, Fruit Dishes, Punch Ladles, Duster and Broom. Silver Brush, Segar Cutter, Mop Handle and Wringer, Glass Towels, Rollers, etc., Spitoons, Fancy Fruit Forks, Fancy Segar Plate or Basket, Liquor Labels, Pails for waste, etc., Match Boxes and Matches, Comb and Brush, Toilet Paper, Whiting for cleaning Silverware, Wrapping Paper for Bottle Goods, Toothpicks, Twine, Writing Paper, Envelopes, Postal Cards and Stamps, Ink, Mucilage, etc., Business Cards, Business Directory, Newspapers, Set of Books, Wash Soap, Demijohns (large and small), Bar Bottles, Mixture Bottles, Quart Flasks, Pint Flasks, Half-pint Flasks, Segar Bags, Julep Straws, Sponge, Window Brush, Dust Pan, Shot for cleaning bottles, Stepladder, Waiters.

The following glassware is required:

Champagne Goblets, Champagne Cocktail Glasses, Champagne Wine Glasses, John or Tom Collins Glasses,

Julep or Cobbler Glasses, Claret Wine Glasses, Rhine Wine Glasses, Port Wine Glasses, Sherry Wine Glasses, Mineral Water Glasses, Absinthe Glasses, Cocktail and Sour Glasses, Hot Water Glasses, Whiskey Glasses, Pony Brandy Glasses, Cordial Glasses, Water Glasses, Hot Apple Toddy Glasses, Ale, Porter and Beer Glasses, Pony Glasses.

32. CHAMPAGNE COCKTAIS.

(Use a Champagne Gobblet.)

In making all cocktail drinks it is proper to fill the glass with ice before you put in any ingredients, as it has a much better appearance.

2 or 3 small lumps of crystal ice;
1 or 2 slices of orange place on top of the ice;
1 lump of loaf-sugar;
1 or 2 dashes of bitters (Angostura only);

Fill the goblet with wine, stir up well with a spoon, twist a piece of lemon peel on top of it and serve. If it should happen, as is often the case, that a party of two or three should enter a place and call for a champagne cocktail, the proper way would be for a bartender to inquire what kind of wine they desire, Mumm, Piper Heidsick, etc.; a small bottle being sufficient for three cocktails, and also that the sugar is handled at all times with a pair of tongues, and the fruit with a fork.

33. MORNING GLORY FIZZ.

(Use a large bar glass.)

In all first-class barrooms it is proper to have the whites of eggs separated into an empty bottle, providing you have a demand for such a drink as above, and keep them continually on ice, as by doing so, considerable time will be saved; mix as follows:

Three-quarters table-spoonful of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
2 or 3 dashes of lime juice;

3 or 4 dashes of absinthe, dissolved well with little water;
Three-quarter glass filled with fine shaved ice;
1 egg (the white only);
1 wine glass of Scotch whiskey;
shake up well with a shaker; strain it into a good-sized bar glass; fill up the balance with Syphon Selters or Vichy water, and serve.

The above drink must be drank as soon as prepared, so as not to lose the effect of it. The author respectfully recommends the above drink as an excellent one for a morning beverage, which will give a good appetite and quiet the nerves.

34. EGG NOGG.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
Three-quarters table-spoon sugar;
One-third glass full of fine ice;
1 pony glass St. Croix rum;
1 wine glass of brandy;
fill the glass up with rich milk, shake the ingredients well together and strain it into a large bar glass; grate a little nutmeg on top, and serve.

35. CHAMPAGNE SOUR.

(Use a large bar glass.)

1 lump of loaf-sugar;
2 dashes of fresh lemon juice;
place the saturated sugar into a fancy sour glass, fill up the glass slowly with wine and stir up well with a spoon, and ornament with grapes, fruit, and berries in season, and serve.

36. MILK PUNCH.

(Use a large glass.)

Three-quarters table-spoon sugar;
One-third glass of fine ice;

1 wine glass of brandy;
One-half wine glass of St. Croix rum;
fill the glass with rich milk, shake the ingredients together, strain it into a fancy bar glass, grate a little nutmeg on top, and serve.

37. CURACAO PUNCH.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters table-spoon of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
Fill up the glass with fine shaved ice;
Three-quarters wine glass of brandy;
1 pony glass of Curacao (red);
One-half pony glass of Jamaica rum;
stir up with a spoon; ornament with grapes, pineapple, oranges, and berries, and serve with a straw.

38. BRANDY PUNCH.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters table-spoon of sugar;
A few drops of raspberry syrup;
3 or 4 dashes of lemon juice;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
Fill up the glass with fine shaved ice;
1½ wine glass of old brandy;
stir up well; flavor with a few drops of Jamaica rum, and ornament with grapes, oranges, pineapple, and berries, and serve with a straw.

39. PORT WINE PUNCH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
One-half table-spoon of Orchard syrup;
1 or 2 dashes of lemon juice;

One-half wine glass of water, dissolved well with sugar and lemon;
Fill up the glass with fine shaved ice;
1½ wine glass of Port wine;
mix up well with a spoon, and ornament the top with grapes, oranges, pineapple, and berries, and serve with a straw.

40. GENERAL HARRISON EGG NOGG.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
1 table-spoonful of sugar;
3 or 4 small lumps of ice;
Fill the glass with cider;
shake well; strain it into a large bar glass; grate a little nutmeg on top, and serve. The above drink is a very pleasant one, and is popular throughout the southern part of the country.

41. ST. CROIX RUM PUNCH.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoonful of sugar;
3 or 4 dashes of lime or lemon juice;
One-half wine glass of water, dissolved well;
One-quarter pony glass of Jamaica rum;
1 wine glass full of St. Croix rum;
Fill up with fine shaved ice;
mix well with a spoon, ornament with fruit and berries in season, and serve with a straw.

42. MEDFORD RUM SOUR.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoonful of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
1 squirt of Syphon selters, dissolved well;
1 wine glass full of Medford rum;
Fill the glass half full with ice;
stir well with a spoon; strain into a sour glass, ornamented with fruit, etc., and serve.

43. CHAMPAGNE COBBLER.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters of a table-spoon of sugar;
One-quarter of a glass of water, dissolved well;
1 or 2 pieces of orange;
1 or 2 slices of orange;
1½ wine glass of champagne;
Fill the glass with ice;
stir well with a spoon; ornament the top with grapes, pineapple, berries, etc., and serve with a straw.

44. ST. CHARLES PUNCH.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoonful of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice, dissolved with a little water;
1 wine glass full of Port wine;
1 pony glass of brandy;
flavor with Curacao; fill the glass with fine ice; shake well; ornament the top with grapes, oranges, fruit, etc., in season, and serve with a straw.

45. BRANDY SANGAREE.

(Use a small bar glass.)

1 or 2 lumps of ice;
One-half wine glass of water;
One-half table-spoonful of sugar;
1 glass of brandy;
stir up well with a spoon; grate a little nutmeg on top, and serve; strain if desired.

46. MINT JULEP.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoonful of sugar;
One-half wine glass of water;
3 or 4 sprigs of fresh mint, dissolve well with sugar

and water, until the flavor of the mint is well extracted, then take out the mint; add
1½ wine glass full of brandy;
Fill the glass with fine shaved ice;
shake or stir well; then take out the sprigs of mint and insert them in the ice with the stem downward, so that the leaves will be above, in the shape of a bouquet; ornament with berries, pineapple and orange on top in a tasty manner; dash with Jamaica rum, and sprinkle with a little sugar on top; serve with a straw.

47. FANCY WHISKEY SMASH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoonful of sugar;
One-half glass of water;
3 or 4 sprigs of mint, dissolved well;
Fill the glass full of fine shaved ice;
1 wine glass of whiskey;
stir well with a spoon; strain it into a fancy sour glass, ornamented with fruit and berries, and serve.

48. OLD STYLE WHISKEY SMASH.

(Use a whiskey glass.)

One-half table-spoonful of sugar;
One-half wine glass water;
3 or 4 sprigs of mint, dissolved well;
Fill the glass with small pieces of ice;
1 wine glass of whiskey;
Put in fruit in season, mix well, and serve.

49. COLD WHISKEY SLING.

(Use a small bar glass.)

1 tea-spoon of sugar;
One-half wine glass of water, dissolved well;
1 or 2 small lumps of ice;
1 wine glass full of whiskey;
mix well; grate a little nutmeg on top, and serve.

50. GIN COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

Fill up with ice;
2 or 3 dashes of gum syrup;
1 or 2 dashes of bitters (Angostura);
1 dash either of Curacao or absinthe;
1 wine glass full of Holland gin;
stir up well; strain into a fancy cocktail glass; squeeze a piece of lemon peel on top, and serve.

In regard to Curacao or absinthe in the above drink, that one is taken which the customer may desire.

51. ABSINTHE COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

Fill up with ice;
3 or 4 dashes of gum syrup;
1 dash of bitters (Angostura);
1 dash of anisette;
One-quarter wine glass of water;
Three-quarters wine glass of absinthe;
shake it well; strain it into a fancy cocktail glass; squeeze a lemon peel on top, and serve.

52. MISSISSIPPI PUNCH.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
One-half wine glass of water;
2 dashes of lemon juice, dissolved well;
One-half wine glass of Jamaica rum;
One-half wine glass of Bourbon whiskey;
1 wine glass of brandy;
fill the glass with shaved ice; shake the ingredients well; ornament in a tasty manner with fruits and berries in season, and serve with a straw.

53. HOT WHISKEY.

(Use a hot whiskey glass.)

The author of this work calls attention to this rule, that is always proper to leave the spoon in hot drinks remain in the glass, and at all times have a separate glass filled with fine ice, which must be placed in a convenient position, so that if the customer finds his drink too hot for him, he can help himself to the above ice; and the bartender should at all times handle the sugar with a pair of tongues. 1 or 2 lumps of loaf-sugar with a little hot water to dissolve the sugar well; 1 wine glass full of Scotch whiskey; fill the glass full with hot water; then mix well; squeeze and throw the lemon peel on top; grate a little nutmeg on top, and serve.

It is always customary to use the Scotch whiskey in preparing the above drink, unless the customer desires any other.

54. HOW TO MIX TOM AND JERRY.

(Use a punch bowl for the mixture.)

Use eggs according to quantity. Before using eggs, be careful and have them fresh and cold; go to work and take two bowls, break up your eggs very carefully, without mixing the yolks with the whites together, but have the whites in a separate bowl, take an egg beater and beat the white of the egg in such a manner, that it becomes to a stiff froth; add 1½ table-spoon of sugar to each egg, and mix this thoroughly together, and then beat the yolks of the eggs, until they are as thin as water, mix the yolks of the eggs with the whites and sugar together, until the mixture contains the consistence of a light batter, and it is always necessary to stir the mixtures up every little while to prevent the eggs from separating.

55. HOW TO DEAL OUT TOM AND JERRY.

(Take either a Tom and Jerry mug or bar glass.)

2 table-spoons of the above mixture;
1 wine glass of brandy;
1 pony glass of Jamaica rum;
fill the mug or glass up with hot water or hot milk, and stir up well with a spoon, then poor in the mixture from one mug to the other, three or four times, until the above ingredients are thoroughly mixed, grate a little nutmeg on top and serve.

56. TOM AND JERRY (cold).

(Use a Tom and Jerry mug or bar glass.)

This drink is prepared on the same principle as Hot Tom and Jerry, with the exception of using cold water or cold milk.

57. KNICKERBOCKER.

(Use a large bar glass.)

2 table-spoonsful of raspberry syrup;
2 dashes of lemon juice;
1 slice of pineapple;
1 slice of orange;
1 wine glass full of St. Croix rum;
One-half glass of Curacao;
then fill the glass with fine shaved ice, stir or shake well, and dress with fruit in season; serve with a straw.

58. JOHN COLLINS.

(Use an extra large bar glass.)

1 table-spoonful of sugar;
5 to 6 dashes of lemon juice;
1 wine glass of Holland gin;
4 or 5 small lumps of ice;
open a bottle of plain soda water, pour this into the ingredients, mix up well, remove the ice, and serve.

Careful attention must be paid when mixing the soda water with the above, not to let the foam of it spread over the glass.

59. WHISKEY TODDY.

(Use a whiskey glass.)

One-half tea-spoon of sugar, little water to dissolve;
1 or 2 pieces of ice;
1 wine glass of whiskey;
mix well, and serve.

The most proper way for the bartender is to dissolve the sugar into the water only, and leave the spoon in the glass, hand out the bottle of whiskey to the customer to help himself.

60. HOT SCOTCH WHISKEY SLING.

(Use a hot water glass.)

One-half piece of lump sugar;
Three-quarters full of hot water;
1 piece of lemon peel;
1 wine glass of Scotch whiskey;
stir up well with a spoon, grate a little nutmeg on top, and serve.

61. WHITE LION.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lime or lemon juice, dissolved well with a little water;
One-half pony glass of raspberry syrup;
One-quarter pony glass of Curacao;
Fill up the glass with shaved ice;
1 wine glass of St. Croix rum;
stir up well with a spoon; ornament with fruits and berries in season; serve with a straw.

62. LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

1½ table-spoon of sugar;
5 to 6 dashes lemon juice;
Three-quarters filled with shaved ice;
fill up the balance with water; shake well; dress with fruit, and serve with a straw.

In making this drink to taste pleasant, it must be at all times good and strong; take therefore plenty of lemon juice and sugar.

63. HOT SPICED RUM.

(Take a hot water glass.)

1 or 2 lumps of loaf sugar;
One-half tea-spoonful of mixed allspice, dissolve with a little hot water;
1 wine glass of Jamaica rum;
fill up the balance of the glass with hot water, mix well and grate a little nutmeg on the top, and serve.

If the customer requires a small portion of butter in the above drink, you are requested to use only that which is perfectly fresh, as butter is very desirable in cases of sore throats and colds.

64. SELTERS LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

1½ table-spoon of sugar;
4 to 6 dashes of lemon juice;
4 or 5 small lumps of broken ice;
then fill up the glass with Syphon Selters water, stir up well with a spoon, and serve.

If customers desire to have the imported Selters water, use that instead of the Syphon Selters water.

65. MULLET CLARET.

(Use a large bar glass or mug.)

In making the above drink, careful attention must be paid in having all the ingredients well mixed.

3 or 4 pieces of lump sugar;
1 or 2 dashes of lemon juice;
1 tea-spoon of mixed spice;
One-quarter tea-spoon cloves;
One-quarter tea-spoon ground cinnamon;
2 wine glasses of old claret;
put all the above ingredients in a dish, and place them over a fire until it boils, for one or two minutes, stirring it all the time, then pour it into a large hot water glass, strain it, grate a little nutmeg on top, and serve.

This is a favorite drink, especially with the ladies in the European countries.

66. SODA COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

4 or 5 small lumps of broken ice;
5 or 6 dashes of bitters, either Angostura or Boker's;
1 or 2 slices of orange;
1 tea-spoon of sugar;
fill up the glass with a bottle of lemon soda water, stir up well with a spoon, and serve.

In mixing this drink attention must be paid not to let the foam of the soda spread over the glass.

67. POUSSE CAFE.

(Use a sherry wine glass.)

In mixing the above drink, which is a beverage drank by the French as a great favorite, and also has become a favorite in this country, it must be mixed very carefully, as there are several liquors required in the preparation of this drink, and should be made in a manner that each portion will be separated from each other, therefore, I would suggest, that there would be used a sherry wine glass for pouring in the liquors, instead of a tea-spoon, it has a better appearance and takes less time; mix as follows:

One-sixth glass of raspberry syrup;
One-sixth glass of Marachino;

One-sixth glass of Vanilla;
One-sixth glass of Curacao (red);
One-sixth glass of Chartreuse (yellow);
One-sixth glass of brandy;
according to the above ingredients you will have your glass filled.

68. POUSSE L'AMOUR.

(Use a sherry wine glass.)

This delicious French drink is somewhat similar to the Pousse Cafe, and also has to be made very carefully. Mix as follows:

One-quarter sherry glass Marachino, drop in;
1 yolk of a fresh cold egg;
One-quarter of a glass of Vanilla;
One-quarter of a glass of Cognac.

Proper attention must be paid that the yolk of the egg does not run into the liquor.

69. RHINE WINE COBBLER.

(Use a large bar glass.)

1½ table-spoon of sugar;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
1½ wine glass of Rhine wine;
fill the glass up with shaved ice; stir up well with a spoon; ornament with grapes, orange, pineapple, strawberries, in season; serve with a straw.

70. JERSEY COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
3 or 4 lumps of broken ice;
3 or 4 dashes of bitters (Angostura);
1 wine glass full of good cider;
mix well and strain it into a cocktail glass, and twist a piece of lemon peel on top. This is a favorite drink with Jersey people.

71. SILVER FIZZ.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice;
1 wine glass of Old Tom gin, dissolved well;
1 egg (the white only);
Three-quarters glass filled with fine shaved ice;
shake up well with a shaker, strain it into a good sized fizz glass, fill up the glass with Syphon Selters or Vichy water, mix well, and serve.

72. VANILLA PUNCH.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lime or lemon juice;
2 or 3 dashes of Curacao, dissolved well with a little water;
Fill the glass up with shaved ice;
1 wine glass of brandy;
1 pony glass of Vanilla;
mix well with a spoon; ornament with grapes, oranges, pineapple, and berries in a tasty manner, and serve with a straw.

73. HOT MILK PUNCH.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
One-quarter wine glass of St. Croix rum;
Three-quarters wine glass of brandy, if desired use Jamaica rum instead of the above;
Fill the glass with boiling hot milk;
stir up well with a spoon, grate a little nutmeg on top, and serve.

In mixing the above drink, you never must use the shaker.

74. BALTIMORE EGG NOGG.

(Use a large bar glass.)

1 yolk of an egg;
Three-quarters table-spoon of sugar;
Add a little nutmeg and cinnamon to it, and beat it up to a cream;
One-half pony glass of brandy;
3 or 4 lumps of ice;
One-quarter pony glass of Jamaica rum;
1 pony glass Madeira wine;
fill the glass with milk, shake well, strain it into a large bar glass, grate a little nutmeg on top, and serve.

75. SHERRY COBBLER.

(Use a large bar glass.)

Three-quarter table-spoon of sugar;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
fill the glass up with fine crystal ice; then fill the glass up with sherry wine; stir well with a spoon, and ornament with grapes, oranges, pineapple, berries, and serve with a straw.

76. FANCY BRANDY COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters glass filled with shaved ice;
2 or 3 dashes of gum syrup;
1½ dashes of Angostura bitters;
1½ dashes of Curacao;
1 glass of brandy (French);
stir well with a spoon, strain it into a fancy cocktail glass and squirt a little of Champagne into it, twist a piece of lemon peel on top, and serve.

Attention will be paid to this fact, that Champagne will be used only in those cases where it is kept on draft. The above Champagne, if used as directed, will make a very pleasant drink; it is a universal favorite in the western part of the country.

77. CALIFORNIAN SHERRY WINE COBBLER.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
1 pony glass of pineapple syrup, dissolved well with a little water;
Fill the glass with shaved ice;
1½ wine glass of California sherry wine;
stir up well with a spoon; ornament the top in a fancy manner with grapes, oranges, pineapple, berries, and top it off with a little old port wine, and serve with a straw.

78. GIN FIZZ.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
One-half glass filled with shaved ice;
1 wine glass of Old Tom gin;
stir up well with a spoon, strain it into a large sized bar glass, fill up the balance with Vichy or Selters water, mix up well, and serve.

It must be properly attended to, that all fizz drinks must be drank as soon as handed out, or the natural taste of the same is lost, and they have no effect on the customer.

79. VERMOUTH COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters glass of shaved ice;
4 to 5 dashes of gum;
1 or 2 dashes of orange bitters;
2 dashes of Maraschino;
1 wine glass of vermouth;
stir up well with a spoon, strain it into a cocktail glass, twist a piece of lemon peel on top, and serve.

80. KIRSCHWASSER PUNCH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
1 or 2 dashes of lime or lemon juice;
3 or 4 dashes of Chartreuse (yellow), dissolve well with a little water;
Three-quarters glass of ice;
1 wine glass of Kirschwasser;
mix well with a spoon, and ornament with fruit, berries, etc., in season, and serve with a straw.

81. BRANDY FIZZ.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
Three-quarters of a glass of fine ice;
1 wine glass of brandy;
mix up well with a spoon, strain it into a fizz or sour glass, fill the glass up with Vichy or Selters water, and serve.

82. WHISKEY JULEP.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters table-spoon of sugar;
One-half wine glass of water;
3 or 4 sprigs of fresh mint, dissolved well until all the essence of the mint is extracted;
Fill up the glass with fine shaved ice;
1 wine glass of whiskey;
stir up well with a spoon and ornament this drink with mint, oranges, pineapple, and berries, in a tasty manner; sprinkle a little sugar on top of it; dash with Jamaica rum, and serve.

83. WHISKEY CRUSTA.

(Use a large bar glass.)

Take a nice clean lemon, the same size as your wine glass, cut off both ends and peel it the same as you

would an apple, put the lemon peel in the wine glass, so that it will cover the entire inside of the glass, then dip the edge of the glass and lemon peel in pulverized sugar. The mixture is as follows:

One-half pony glass orchard syrup;
1 or 2 dashes of bitters (Angostura);
1 dash of lemon juice;
2 dashes of Marachino;
One-half glass of fine shaved ice;
Three-quarters wine glass full of whiskey;

mix well with a spoon, strain it into the wine glass containing the lemon peel, ornament it with a little fruit, and serve.

84. FANCY BRANDY SMASH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
One-half wine glass of water;
3 or 4 sprigs of fresh mint, dissolved well;
One-half glass of shaved ice;
1 wine glass of brandy;

stir up well with a spoon, strain it into a fancy bar glass, and ornament it with a little fruit in season, and serve.

85. JAMAICA RUM SOUR.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoonful of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice;
1 squirt of Syphon Selters, dissolved well;
Three-quarters glass filled with fine shaved ice;
1 wine glass Jamaica rum;

stir well with a spoon, and strain it into a sour glass, ornament with fruit, and serve.

86. SHERRY FLIP.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
One-half table-spoon of sugar;

One-half glass filled with shaved ice;
1½ wine glass sherry wine;
shake it well, until it is thoroughly mixed; strain it into a fancy bar glass; grate a little nutmeg on top, and serve.

This is a very delicious drink and gives great strength to delicate people.

87. WHISKEY FIX.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lime or lemon juice, dissolve well with a little water;
One-half pony glass pineapple syrup;
Three-quarters glass shaved ice;
1 wine glass whiskey;
stir up well with a spoon, and ornament with grapes, oranges, pineapple, and berries; serve with a straw.

88. PORT WINE SANGAREE.

(Use a small bar glass.)

1 tea-spoon of sugar, dissolve well with a little water;
1 or 2 lumps of ice;
1 wine glass of Port wine;
stir up with a spoon; remove the piece of ice, if required; grate a little nutmeg on top, and serve.

89. WHISKEY COCKTAIL.

(Use a large glass.)

Three-quarters glass full of fine shaved ice;
2 or 3 dashes of gum syrup;
1½ or 2 dashes of bitters (Angostura or Boker's);
1 or 2 dashes of Curacao;
1 wine glass of whiskey;
stir up well with a spoon and strain it into a cocktail glass, and squeeze a piece of lemon peel on top, and serve.

90. WHISKEY FIZZ.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice, dissolve with squirt of Selters water;
Fill the glass up with ice;
1 wine glass full of whiskey;
stir up well, strain it into a good sized fizz glass, fill the balance up with Selters or Vichy water, and serve.

91. ROMAN PUNCH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoonful of sugar;
One-half pony glass of raspberry syrup;
2 or 3 dashes of lemon juice, dissolve with a little water;
Fill the glass up with fine shaved ice;
One-quarter pony glass of Curacao;
One-half wine glass of brandy;
One-half pony glass of Jamaica rum;
stir up well with a spoon, ornament with grapes, oranges, pineapple, berries, etc., and serve with a straw.

92. SHERRY WINE PUNCH.

(Use a large bar glass.)

One-half wine glass of orchard syrup;
1 or 2 dashes of lemon juice;
Fill the glass with fine shaved ice;
1½ wine glass of Sherry wine;
stir up well with a spoon; ornament with grapes, oranges, pineaple, and berries; top it off with a little claret wine, and serve with a straw.

93. APPLE JACK SOUR.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice;

1 squirt of Syphon Selters water, dissolved well;
Three-quarters of a glass of fine shaved ice;
1 wine glass of old cider brandy or what they call apple jack;
stir up with a spoon, strain it into a sour glass, and ornament it with a little fruit, and serve.

94. GIN SMASH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 sprigs of fresh mint, dissolved well with a little water, until the essence of the mint is extracted;
One-half glass of shaved ice;
1 wine glass of Holland gin;
stir up well with a spoon, strain it into a sour glass, ornament with a little fruit, and serve.

95. MEDFORD RUM PUNCH.

(Use a large bar glass.)

Three-quarter table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice, dissolved well with a little water;
Fill up the glass with fine shaved ice;
1¼ wine glass of Medford rum;
flavor with a few drops of Jamaica rum, stir up well, and dress the top off with fruits and berries, in season, and serve with a straw.

96. HOT RUM.

(Use a hot water glass.)

1 or 2 lumps of loaf sugar, dissolved with a little hot water;
1 wine glass full of Jamaica rum;
fill the balance up with hot water, stir up well with a spoon, graite a little nutmeg on top, and serve.

97. ORANGE LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
1 dash of lemon juice, squeeze out the juice of one orange;
Three-quarters glass filled with fine shaved ice;
fill the balance with water, shake well, and dress the top with fruits and berries in season, and serve with a straw.

98. STONE FENCE.

(Use a whiskey glass.)

1 wine glass full of whiskey;
2 or 3 lumps of broken ice;
fill up the glass with cider, stir up well with a spoon, and serve.

99. PORT WINE PUNCH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
1 or 2 dashes of lemon juice;
One-half orange squeezed into it, dissolved well with a little water;
Fill up the glass with fine shaved ice;
1½ wine glass full of Port wine;
mix well with a spoon, and ornament with grapes, fruits and berries in season, and serve with a straw.

100. GIN TODDY.

(Use a whiskey glass.)

One-half tea-spoon of sugar, dissolved well with a little water;
1 or 2 lumps of broken ice;
1 wine glass of Holland gin;
stir up well, and serve.

The proper way in serving the above drink is to dissolve the sugar with a little water, put the spoon and ice in the glass, and hand out the bottle of liquor to the customer, to help himself.

101. HOT IRISH PUNCH.

(Use a hot water glass.)

1 or 2 lumps of loaf sugar;
1 squirt of lemon juice, dissolved in a little hot water;
1 wine glass of Irish whiskey;
fill up the balance with hot water, stir up well, put a slice of lemon into it, grate a little nutmeg on top, and serve.

102. WINE LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

3 or 4 dashes of lemon juice;
1 table-spoon of sugar;
Fill up the glass with fine ice;
1 wine glass full of wine, either Sherry, Claret or Port wine, whichever may be required;
fill up the balance with water, shake well, and dress the top with fruits and berries; serve with a straw.

103. SODA LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
3 or 4 small lumps of broken ice;
1 bottle of plain soda water;
stir up well with a spoon, remove the ice and serve.

Proper attention must be paid in opening the bottle of soda, not to let the soda squirt over the customer, but to open the same beneath the counter.

104. OLD TOM GIN COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

Fill the glass with fine shaved ice;
2 or 3 dashes of gum syrup;
1 or 2 dashes of bitters (Angostura);
1 or 2 dashes of Curacao or Absinthe, if required;
1 wine glass of Old Tom gin;
stir up well with a spoon, strain it into a cocktail glass, twist a piece of lemon peel on top, and serve.

105. HOT ARRAC PUNCH.

(Use a hot water glass.)

1 or 2 pieces of lump sugar, dissolved with a little water;
3 or 4 drops of lemon juice;
Three-quarters of a wine glass of arrac (Batavia);
fill the glass up with hot water, stir up well with a spoon, grate a little nutmeg on top, and serve.

106. PHILADELPHIA BOATING PUNCH.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
1 or 2 dashes of lemon juice;
1 or 2 dashes of lime juice, dissolved well with a little water;
Fill up the glass with fine ice;
1 wine glass of St. Croix rum;
1 pony glass of old brandy;
stir up well with a spoon, dress the top with fruits and berries in season, and serve with a straw.

107. TIP TOP PUNCH.

(Use a large bar glass.)

3 or 4 lumps of broken ice;
1 pony glass full of brandy;
1 piece of loaf sugar;
1 or 2 slices of orange;
1 or 2 slices of pineapple;
2 or 3 drops of lemon juice;
fill up the balance with champagne, mix well with a spoon, dress up the top with fruits and berries in season, and serve with a straw.

108. BRANDY CRUSTA.

(Use a large bar glass.)

Take a nice, clean lemon of the same size as your wine glass, cut off both ends of it, and peel it the same

as you would an apple, put the lemon peel in the wine glass, so that it will cover the entire inside of the glass, and dip the edge of the glass and lemon peel in pulverized sugar, take your mixing glass and mix as follows:

3 or 4 dashes of orchard syrup;
1 or 2 dashes of Angostura bitters;
4 or 5 drops of lemon juice;
2 dashes of Marachino;
Three-quarters filled with fine ice;
1 wine glass of brandy;

stir up well with a spoon, strain it into the glass, dress the top with a little fruit, and serve.

109. GIN JULEP.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters of a table-spoon of sugar;
3 or 4 sprigs of fresh mint;
One-half wine glass full of water, dissolved well, until the essence of the mint is thoroughly extracted, fill up with fine ice;
1¼ wine glass of Holland gin;

stir up well with a spoon, and ornament it the same as you would a Mint Julep, and serve.

110. PORTER SANGAREE.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
1 wine glass of water, dissolved well with the sugar;
3 or 4 small lumps of broken ice;

fill the balance of the glass with Porter, mix well with a spoon, remove the ice, grate a little nutmeg on top, and serve.

Attention must be paid, so that the foam of the Porter does not spread over the glass.

111 BRANDY FIX.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lime or lemon juice;
One-half pony glass of pineapple syrup, dissolved well with a little water;
Fill up the glass with shaved ice;
1 wine glass full of brandy;
stir up well with a spoon, and ornament the top with grapes, fruit, and berries, in season, and serve with a straw.

112. BRANDY FLIP.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
Three-quarters table-spoon of sugar;
One-half glass full of shaved ice;
1 wine glass full of brandy;
shake the above ingredients with a shaker, strain it into a flip or other fancy bar glass, and grate a little nutmeg on top, and serve.

113. CALIFORNIA WINE COBBLER.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters table-spoon of sugar, the juice of one orange, dissolved well with a little water;
Fill up the glass with fine shaved ice;
1½ wine glass of California wine;
stir up well with a spoon; ornament with grapes, fruit, and berries, in season, and top it off with a little Port wine, and serve with a straw.

114. WHISKEY SOUR.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
1 squirt of Syphon Selters water, and dissolve well the sugar and lemon with a spoon;

Fill the glass with ice;
1 wine glass of whiskey;
stir up well, strain it into a sour glass; place your fruit into it, and serve.

115. ST. CROIX FIX.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice;
One-half pony glass of pineapple syrup;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
Fill up the glass with fine ice;
1 wine glass of St. Croix rum;
stir up well, ornament the top with fruit and berries in season, and serve with a straw.

116. SHERRY WINE SANGAREE.

(Use a whiskey glass.)

1 tea-spoon of sugar, dissolved well with water;
1 or 2 lumps of broken ice;
1 wine glass of Sherry wine;
stir up well with a spoon, remove the ice, grate a little nutmeg on top, and serve.

117. BRANDY SOUR.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice;
1 squirt of Syphon Selters water, dissolve well the sugar and lemon with a spoon;
Fill up the glass with ice;
1 wine glass of brandy;
stir up well, place the fruit into the sour glass, and strain the ingredients into it, and serve.

118. PORT WINE FLIP.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
One-half table-spoon of sugar;
Three-quarters glass of shaved ice;
1 wine glass of Port wine;
shake up well with a skaker, strain it into a wine glass, grate a little nutmeg on top, and serve.

119. STONE WALL.

(Use a large bar glass.)

One-quarter table-spoon of sugar;
3 or 4 lumps of ice;
1 wine glass of whiskey;
1 bottle of plain soda water;
stir up well with a spoon, remove the ice, and serve.

This is a very cooling drink, and most generally called for in warm season.

120. ITALIAN WINE LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

One-half wine glass of raspberry syrup;
One-quarter wine glass of orchard syrup;
3 or 4 dashes of lemon juice;
Three-quarters glass filled with shaved ice;
1 wine glass either of Port or Claret wine;
fill up the balance with water; mix up well, and ornament the top with grapes, fruit, and berries, in season, and serve with a straw.

The above is a favorite drink for the ladies especially in warm climates.

121. TOM COLLINS.

(Use an extra large bar glass.)

Three-quarters table-spoon of sugar;
3 or 4 dashes of lime or lemon juice;
3 or 4 pieces of broken ice;

1 wine glass full of Old Tom gin;
1 bottle of plain soda water;
mix up well with a spoon, remove the ice, and serve.

Attention must be paid not to let the foam of the soda water spread over the glass.

122. HOT LOCOMOTIVE.

(Use a large bar glass.)

1 yolk of a raw egg;
One-half table-spoon of sugar;
1 pony glass full of honey, dissolve this well with a spoon;
One-half pony glass of Curacao;
1½ wine glass of Burgundy or Claret;
put all the ingredients into a dish and put over a fire, until it is boiled up, then pour it into from one mug to each other for three or four different times, put a slice of lemon into it, sprinkle with a little cinnamon, and serve.

123. KNICKERBEIN.

(Use a sherry wine glass.)

Particular attention must be paid to the above drink as well, as to the Pousse Café, to prevent the liquors from running into each other, and that the yolk of the egg, as well as the different liquors are separate from each other; mix as follows:

One-third sherry wine glass Vanilla;
1 fresh egg (the yolk only); cover the egg with Benedictine;
One-third sherry wine glass Kümmel;
1 or 2 drops bitters (Angostura); and serve.

124. BRANDY SLING.

(Use a hot water glass.)

1 lump of sugar, dissolved well with a little hot water;
1 wine glass of brandy;
fill up with hot water, stir up with a spoon, grate a little nutmeg on top, and serve.

125. HOT APPLE TODDY.

(Use a hot apple toddy glass.)

In making the above drink, an extra large glass of the above description must be used; mix as follows:

One-half medium-sized well roasted apple;
One-half table-spoon of sugar, dissolve well with a little hot water;
1 wine glass full of old apple jack;

fill up the balance with hot water, and mix well with a spoon, grate a little nutmeg on top, and serve with a bar spoon.

If the customer should desire the above drink strained, you must use a fine strainer, such as used for milk punches; also attention must be paid, that when you roast your apples, they are not done too much, but are done in a nice juicy manner, and are only of the best quality.

126. MEDFORD RUM SMASH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
One-half wine glass of water;
2 or 3 sprigs of mint; dissolve well the sugar with the mint, so that the essence of the same is well extracted;
One-half glass of fine ice;
1 wine glass of old Medford rum;

mix well up, place the fruit into a sour glass, and strain the above ingredients into it, and serve.

127. BRANDY SHAMPERELLE.

(Use a sherry wine glass.)

One-quarter wine glass of Curacao (red);
One-quarter wine glass of Chartreuse (yellow);
One-quarter wine glass of Anisette;

One-quarter wine glass of Kirschwasser or Brandy, which one the customer desires, and serve.

Attention must be paid to prevent different liquors from running into each other.

128. SANTINAS POUSSE CAFE.

(Use a sherry wine glass.)

One-third wine glass of Marachino;
One-third glass of Curacao (red);
One-third wine glass of French brandy; and serve.

This drink is generally indulged in after partaking of a cup of black coffee, and attention must be paid to prevent the different liquors from running into each other.

129. HOT GIN SLING.

(Use a hot water glass.)

One-half piece of loaf sugar, dissolved in a little hot water;
1 wine glass of Holland gin;
fill up the balance with hot water, stir with a spoon, grate a little nutmeg on top, and serve.

130. PORT WINE COBBLER.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
1 pony glass of orchard syrup;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
Fill the glass with fine ice;
1¼ wine glass of Port wine;
mix up well, and ornament with grapes, fruit, and berries on top, in season, and serve.

131. SAUTHERN COBBLER.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
One-half wine glass orchard syrup;

One-quarter wine glass water; dissolved well with a spoon;
Fill the glass up with fine shaved ice;
1½ wine glass of Sauthern wine;
stir up well, and ornament with grapes, oranges, pine-apple, berries, etc., and serve with a straw.

132. GIN SOUR.

(Use a small bar glass.)

One-half table-spoonful of sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
1 squirt of Syphon Selters water, dissolve well the sugar and lemon with a spoon;
Three-quarters filled with fine shaved ice;
1 wine glass of Holland gin;
mix well, strain it into a sour glass, and dress with a little fruit in season, and serve.

133. ALE SANGAREE.

(Use a large ale glass.)

1 tea-spoon of sugar;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
fill up the balance with ale, grate a little nutmeg on top, and serve.

It is customary to ask the customer if he desires old, new, or mixed ale; if he desires new ale, you must prevent the foam from running over the glass; also attention must be paid in regard to the temperature of the ale, not to have it too cold or too warm.

134. GIN FIX.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
3 or 4 dashes of lime or lemon juice;
One-half pony glass of pineapple syrup, dissolved well with a little water;

Fill up the glass with fine shaved ice;
1 wine glass Holland gin;
stir up well with a spoon, ornament the top with fruit and berries in season, and serve with a straw.

135. SHERRY WINE EGG NOGG.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
One-half table-spoon of sugar;
Fill up the glass with fine ice;
1 pony glass brandy;
1 wine glass of Sherry wine;
shake the above ingredients well, until they are thoroughly mixed together; strain it into a fancy bar glass, large enough to hold all the mixture; grate a little nutmeg on top, and serve.

136. ST. CROIX CRUSTA.

(Use a large bar glass.)

Take a nice lemon, the same size as your wine glass, cut off both ends, and peel it the same as you would an apple, put the lemon peel into the glass, so that it will cover the entire inside of the glass, dip the edge of the glass and the lemon peel in pulverized sugar, and mix as follows:
3 or 4 dashes orchard syrup;
1 dash of bitters (Angostura);
One-half glass of fine ice;
1 small dash of lemon juice;
2 dashes of Marachino;
1 glass of St. Croix rum;
mix well with a spoon and strain into a wine glass, and dress with small pieces of pineapple and strawberries, and serve.

137. COLD BRANDY TODDY.

(Use a whiskey glass.)

One-half tea-spoon of sugar;
One-half wine glass of water, dissolved well with a spoon;
1 or 2 lumps of broken ice;
1 wine glass of brandy;
stir up well, remove the ice, and serve.

It is proper to dissolve the sugar with the water, and hand the bottle of liquor and glass and spoon to the customer to help himself.

138. HOT LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
5 to 6 dashes of lemon juice;
Fill up the glass with hot water;
stir up with a spoon, and serve.

It is always necessary to pour a little hot water into the glass at first, and stir a little to prevent the glass from breaking.

139. TOLEDO PUNCH.

This punch is only prepared for parties, and the author composed it for one of the most prominent establishments in the West, and styled it Toledo. Mix as follows:

(Take a large punch bowl.)

Place two pounds of loaf sugar in the bowl; 4 to 5 bottles of plain soda water; the juice of 4 lemons; 1 quart of French cognac, and 1 small bunch of wintergreen; cut up 4 oranges and 1 pineapple, and add the slices into the bowl, and also strawberries and grapes in season; mix the ingredients well with a spoon, and add 6 bottles of Champagne, one bottle of brandy, 2 bottles of French Claret, 4 bottles of Rhine wine, 1½ gallon of water, and mix the ingredients well together

into the bowl, and you will have one of the finest punches ever made. It is understood that this punch must be cold, surrounded with ice, the same as other punches.

140. ROCK AND RYE WHISKEY.

(Use a whiskey glass.)

The above drink must be very carefully prepared, and care must be taken to procure the best rock candy syrup, and also the best of rye whiskey, as this drink is an effectual remedy for sore throats, etc., in serving Rock and Rye; put one-half table-spoonful of rock candy syrup into the glass, place a spoon in it, and hand the bottle of Rye whiskey to the customer, to help himself.

141. WHISKEY SMASH.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
3 or 4 sprigs of mint;
One-half wine glass of water, dissolve well the sugar and water, until the essence of the mint in the above is well extracted;
One-half glass filled with fine ice;
1 wine glass of whiskey;
mix up well, strain the ingredients into a sour or fancy bar glass, ornament with a little fruit in season, and serve.

142. ST. CROIX SOUR.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon sugar;
3 or 4 dashes of lemon juice;
1 squirt Syphon Selters water, dissolved well with a spoon;
One-half glass of fine shaved ice;
1 wine glass of St. Croix rum;
mix well, place your fruit in season into a sour glass, and strain your above ingredients into the fruit, and serve.

143. BRANDY SCAFFA.

(Use a sherry glass.)

One-quarter glass of raspberry syrup;
One-quarter glass of Marachino;
One-quarter glass of Chartreuse (green);
top it off with brandy, and serve.

This drink must be properly prepared to prevent the different colors from running into each other, but must each have a separate appearance.

144. FAIVRE'S POUSSE CAFE.

(Use a sherry wine glass.)

One-third of a glass of Benedictine;
One-third of a glass of Curacao (red);
One-third of a glass of Kirschwasser;
2 or 3 drops of bitters (Angostura);
and serve. Attention must be paid to prevent the different colors from running into each other, but have each a separate appearance.

145. GIN AND TANSY.

(Use a whiskey glass.)

In preparing the above drink, take a small bunch of tansy, and put it into an empty bottle or decanter; fill up with good old Holland gin, and let it draw sufficiently to get all the essence of the tansy into the gin; in serving this drink, hand out the whiskey glass, and also your bottle of gin and tansy mixed, to let the customer help himself. It is always proper, to let the customer know the strength of the mixture in the bottle, and if it should be too strong, it would be advisable for the customer to take an equal share of each.

146. BOWL OF EGG NOGG FOR A NEW YEARS PARTY.

In regard to the above drink the bartender must use his own judgment as to what quantity he must prepare. Mix as follows:

(Use a large punch bowl for mixing two gallons of the above mixture.

2½ pounds fine pulverized sugar;
20 fresh eggs; have the yolks separated and thin as water by being well beaten, and add the yolks of the eggs into the sugar, and dissolve this well with a spoon;
2 quarts good old brandy;
1½ pint St. Croix rum or Jamaica rum;
1½ gallons good rich milk;

mix the ingredients well with a ladle, and while pouring the milk into the above ingredients, you must continually stir, to prevent the milk from curling, then beat the whites of the eggs, until they present a stiff froth, then the white froth should be carefully placed upon the above mixture; and in serving, take out the mixture with a ladle, put it into a bar glass, place a piece of the egg froth on top of the mixture in a tasty manner, and grate a little nutmeg on top, and serve; and you will have a splendid New Years Egg Nogg.

147. EGG LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
1 table-spoon of sugar;
4 or 5 dashes of lemon juice;
Three-quarters of a glass of fine ice;

fill the balance up with water; shake up with a shaker, until all the ingredients are well mixed; then strain it into a large bar glass, and serve.

148. BRANDY AND GUM.

(Use a whiskey glass.)

3 or 4 dashes of gum;
1 or 2 pieces of broken ice;

place a bar spoon into the glass, and hand this with a

bottle of brandy to the customer to help himself. When any other liquor is called for with the gum, it is served in the same manner.

149. SHERRY AND EGG.

(Use a whiskey glass.)

In preparing the above drink, place a small portion of Sherry wine into the glass, barely enough to cover the bottom, to prevent the egg from sticking to the glass, then break an ice cold egg into it, hand this out to the customer, and also the bottle of Sherry wine to help himself.

150. BRANDY AND SODA.

(Use a large bar glass.)

3 or 4 lumps of broken ice;
1 wine glass of brandy;
1 bottle of plain soda water;
mix well with a spoon, but attention must be paid not to let the mixture spread over the glass. This is a very delicious drink in summer.

151. ARF AND ARF.

(Use a large ale glass.)

The above is an old English drink, and has become quite a favorite in this country; it is prepared as follows:

One-half glass of porter and the other one-half glass of ale;
but in this country it is mostly understood to use half old and half new ale mixed; the proper way is, to ask how the customer desires it.

152. SODA AND NECTAR.

(Use a large bar glass.)

3 or 4 dashes of lemon juice;
Three-quarters of a glass of water;

One-half small tea-spoon of bicarbonate of soda, with sufficient white sugar to sweeten the whole nicely; when mixed, put in the plain soda, stir well, and drink while in a foaming state.

This drink is an excellent morning drink, and is a first-class physic for the bowels.

153. SHERRY WINE AND ICE.

(Use a whiskey glass.)

1 or 2 lumps of broken ice;
place a bar spoon into the glass, hand this with the bottle of sherry wine out to the customer, to help himself. If a Hotel, Restaurant or Café is attached to the establishment, and the customer should call for such a drink, it is the bartender's duty to pour in a wine glass of Sherry wine, but not send the bottle to the table, except required.

154. EGG MILK PUNCH.

(Use a large bar glass.)

1 fresh egg;
Three-quarters table-spoon of sugar;
One-half glass of fine shaved ice;
1 wine glass of brandy;
1 pony glass of St. Croix rum;
fill up the balance with good milk, shake the ingredients well together, until they become a stiff cream; strain it into a large bar glass; grate a little nutmeg on top, and serve.

155. SHERRY WINE AND BITTERS.

(Use a sherry wine glass.)

In preparing the above drink, only put in one dash of Angostura bitters, and twist or roll the glass in such a manner, that the bitters will cover the entire inside of the glass; fill the glass up with Sherry wine, and serve; and you will have it well mixed.

156. RHINE WINE AND SELTERS.

(Use a large wine glass.)

In the above drink the bartender's attention is called to this fact, that when a customer calls for Rhine wine and Selters water, he desires a larger portion of the wine than the other; and then again, if he should call for Selters water and wine, it would be a larger portion of the Selters water than the wine; also attention must be paid that both the wine and Selters water are continually kept on ice. This is a most favorite drink with the German people, and drank by them in many cases instead of lemonade.

157. MAY WINE PUNCH.

(Use a large punch bowl.)

Take one or two bunches of Waldmeister or Woodruff, and cut it up in two or three lengths, place it into a large bar glass, and fill up the balance with French brandy, and cover it up and leave it stand for two or three hours, until the essence of the above is thoroughly extracted; cover the bottom of the bowl with loaf sugar, and pour from 6 to 8 bottles of plain soda water over the sugar; cut up 6 oranges in slices, one-half pineapple, and sufficient berries and grapes; take 8 bottles of Rhine or Mosel wine, and 2 bottles of Champagne; then pour out your Woodruff, etc., into the bowl, and stir up with a ladle, and you will have two gallons of excellent May wine punch; and surround the bowl with ice; serve it into a wine glass in such a manner, that each customer will have a piece of each of the above fruit.

158. HOW TO MIX ABSINTHE.

In preparing the above drink, you must be particular and ask the customer the style he desires it in; some desire it prepared in the old French style, and some desire it again on the new improved plan. Mix as follows:

(Use a large bar or Absinthe glass.)

1 pony glass of Absinthe; take the top part of your absinthe glass, which has the form of a bowl, with a small round hole in the centre of the bottom, fill the bowl up with fine shaved ice, and the balance with water; then raise the absinthe bowl up high, and let the water from the bowl run or drip into the glass containing the absinthe, until sufficient of it has done so, which will show by the color of the absinthe, then pour it into a large bar glass, and serve.

This is what they call an old style French absinthe.

159. PONY BRANDY.

(Use a pony glass.)

In serving the above drink, hand out the pony glass filled with brandy, also a small bar glass, and empty the brandy into the glass, also a glass of ice water, and a little separate ice to cool the brandy.

160. AMERICAN STYLE OF MIXING ABSINTHE.

(Use a large bar glass.)

Three-quarters glass filled with fine ice;
6 or 7 dashes of gum syrup;
1 pony glass of Absinthe;
2 wine glasses of water;
then shake the ingredients, until the outside of the shaker is all covered with ice; then strain it into a large bar glass, and serve. This is what they call the American or frozen absinthe.

161. BISHOP.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
2 dashes of lime or lemon juice;
One-half orange squeezed into it;
One-half wine glass of water dissolved into it;
Three-quarters of a glass filled with fine shaved ice;

fill the balance with Burgundy; flavor with a few drops of Jamaica rum; stir up with a spoon; dress the top with a little fruit, and serve with a straw.

162. BRANDY STRAIGHT.

(Use a whiskey glass.)

Hand out the glass with the bottle of brandy to the customer, also a glass of ice water; and it is proper for the bartender, in case the brandy is not kept on ice, to put a small lump of ice in the glass, to give it a refreshing taste, and also do the same with all other liquors that are not kept on ice.

163. BRANDY AND GINGER ALE.

(Use a large bar glass.)

2 or 3 lumps of broken ice;
1 wine glass of brandy;
1 bottle of good ginger ale;
mix well together, and particular attention must be paid when pouring the ginger ale into the other mixtures, not to let the foam run over the glass, and it is customary to ask the customer, what kind of ale he desires, the imported or domestic; the imported being the best to use, as it mixes better, and will give more satisfaction than the other.

164. ITALIAN STYLE OF MIXING ABSINTHE.

(Use a large bar glass.)

1 pony glass of absinthe;
2 or 3 lumps of broken ice;
2 or 3 dashes of Marachino;
One-half pony glass of annisette;
take a small pitcher of ice water and pour into the glass the water slowly, and stir with a spoon, and serve. This is also a very pleasant way of taking the above drink, and gives a good appetite, and is therefore especially recommended to be taken before meals.

165. GIN AND WORMWOOD.

(Use a small bar glass.)

Take six to eight sprigs of wormwood, put these into a quart bottle and fill up with Holland gin, leave this stand for a few days, until the essence of the wormwood is extracted into the gin. In handing out this, pour a little of the above into a small whiskey glass, and also the bottle of gin to the customer to help himself; this drink is most generally drank in the eastern part of the country, and the wormwood is used as a substitute for bitters.

166. CLARET AND CHAMPAGNE CUP A LA BRUNOW.

(Use a large punch bowl.)

(FOR A PARTY OF TWENTY.)

The following Claret and Champagne Cup ought from its excellence to be called the Nectar of the Czar, as it is so highly appreciated in Russia, where for many years it has enjoyed a high reputation amongst the aristocracy of the Muscovite Empire. Proportions:

3 bottles of Claret;
Two-thirds pint of Curacao;
1 pint of Sherry;
1 pint of brandy;
2 wine glasses of ratafia of raspberries;
3 oranges and 1 lemon cut in slices;
Some sprigs of green balm, and of borage;
2 bottles of German Selters water;
3 bottles of soda water;

stir this together, and sweeten with capillaire or pounded sugar, until it ferments; let it stand one hour, strain it and ice it well; it is then fit for use; serve in small glasses.

The same for Champagne cup; Champagne instead of Claret; noyan instead of ratafia. This quantity is for an evening party of twenty persons, for a smaller number reduce the proportions.

167. BALAKLAVA NECTAR.

(FOR A PARTY OF FIFTEEN.)

Thinly peel the rind of half a lemon, shred it fine, and put it in a punch bowl, add four table spoons full of crushed sugar and the juice of one lemon; then add:

1 gill of Marachino;
2 bottles of soda water;
2 bottles of Claret;
2 bottles of Champagne;

stir well together and dress the top with fruit in season, and serve.

168. BLUE BLAZER.

(Use a large mug with a handle to it.)

One-half table-spoon of sugar;
1 wine glass full of Scotch whiskey;

dissolve well with a little hot water, or else put it over the fire and have it boiled up; set the liquid on fire, and take it quick and pour it from one mug to the other, pour it so about three or four times in long streams, until it is well mixed; grate a little nutmeg on top; this will have the appearance of a continual stream of fire. Attention must be paid to prevent the fire from catching over your hands; pour it into a large-sized water glass, put a slice of lemon into it, and serve.

169. PEACH AND HONEY.

(Use a small bar glass.)

1 table-spoon of honey;
1 wine glass of peach brandy;

stir well with a spoon, and serve.

The above drink is a great favorite drink during the winter, and was formerly drank, like Rye and Rock is at present.

170. BURNT BRANDY AND PEACH.

(Use a small bar glass.)

The above drink is a very popular one in the Southern States, where it is sometimes used as a cure for Diarrhoea.

1 wine glass of cognac;
One-half table-spoon of white sugar, burned in a saucer or plate;
2 or 3 slices of dried peaches;
place the dried fruit into a glass and pour the liquid over them, grate a little nutmeg on top, and serve.

171. BLACK STRIPE.

(Use a small bar glass.)

1 wine glass of St. Croix rum;
1 table-spoon of molasses.

This drink can either be made in summer or winter; if in the former season, mix in one table-spoon of water and cool with shaved ice; if in the latter, fill up the glass with boiling water, use only the best New Orleans molasses and grate a little nutmeg on top.

172. ORCHARD PUNCH.

(Use a large bar glass.)

2 table-spoons of orchard syrup;
2 or 3 dashes of lime or lemon juice;
One-half pony glass of pineapple syrup, dissolved well with a little water;
Fill the glass with fine ice;
1 wine glass of California brandy;
mix well with a spoon, and ornament with grapes, oranges, pineapple, and berries, and top it off with a little Port wine, and serve with a straw.

173. GIN AND MOLASSES.

(Use a whiskey glass.)

Pour into the glass a small portion of gin, to cover the bottom of it, then take one table-spoon of New Orleans black molasses, and hand this out with a bar spoon, and the bottle of gin to the customer to help himself. Attention is called, that hot water must be used to clean the glass after being used, as it will be unable to clean it in any other way.

174. MULLED CLARET AND EGG.

(Use a large bar glass.)

1 table-spoon of sugar;
1 dash of lemon juice;
1 tea-spoon of cloves and cinnamon mixed;
1½ wine glass of Claret wine;
pour this into a dish and put it over the fire, until it is boiled up; 2 yolks of fresh eggs, with a little white sugar, beaten to a batter; pour the hot wine on top of the eggs, stirring continually while doing so, grate a little nutmeg on top, and serve.

Attention must be paid, not to pour the eggs over the wine, as it would spoil it.

175. EAST INDIA COCKTAIL.

(Use a large bar glass.)

Fill the glass with shaved ice;
1 tea-spoon of raspberry syrup;
1 tea-spoon of Curacao (red);
2 or 3 dashes of bitters (Angostura);
2 dashes of Marachino;
1 wine glass of brandy;
stir up with a spoon, strain into a cocktail glass, and twist a piece of lemon peel on top, and serve.

176. WHISKEY COBBLER.

(Use a large bar glass.)

One-half table-spoon of sugar;
1½ table-spoon of pineapple syrup;
One-half wine glass water, dissolved well with a spoon;
Fill up the glass with fine ice;
1 wine glass of whiskey;
stir up well with a spoon, and ornament on top with grapes, oranges, pineapple, and berries, in season, and serve with a straw.

177. WHISKEY AND CIDER.

(Use a whiskey glass.)

Hand the bottle of whiskey to the customer to help himself, fill up the glass with good apple cider, stir up with a spoon, and serve; and you will have a very nice drink. The author recommends good apple cider in preference to pear, fruit, or any other kind of cider.

178. GIN AND MILK.

(Use a whiskey glass.)

Hand the bottle of gin, glass, and spoon out to the customer to help himself, fill up the balance with good, nice, rich ice cold milk, stir up with a spoon, and you have a very nice drink.

179. BOTTLE COCKTAIL FOR PARTIES.

Three-quarters of a quart of good old whiskey;
1 pony glass full of Curacao (red);
One-quarter wine glass of gum syrup;
Three-quarters pony glass of Angostura bitters;
mix this well by pouring it into one shaker from the other, until it is thoroughly mixed, pour it into a bottle, cork it, and you will have an elegant bottle of cocktail.

180. CHAMPAGNE JULEP.

(Use a fancy champagne julep glass.)

Take the sugar tongue and place 1 lump of loaf sugar into the glass, 1 long sprig of fresh mint, add this also into the glass of sugar, then pour your champagne into the glass very slowly, and while doing so, keep on stirring gently all the time, place a piece of orange and a few strawberries on top, and serve.

The above drink does not require to be dissolved as much as any other julep or else the Champagne will lose its flavor and natural taste.

181. SOLDIERS' CAMPING PUNCH.

Boil a large kettle of strong black coffee, take a large dish and put four pounds of lump sugar over this; then pour four bottles of brandy and two bottles Jamaica rum over the sugar, and set it on fire, and let the sugar dissolve and drop into the black coffee; stir this well up, and you will have a good hot punch for a soldier on guard.

182. GOLDEN SLIPPER.

(Use a wine glass.)

One-half wine glass of Chartreuse (yellow);
1 yolk of a fresh cold egg;
One-half wine glass of Danziger Goldwasser.

The above drink is a great favorite of the American ladies, and must be mixed in a very careful manner, so that the yolk of the egg does not run into the liquor.

183. BOMBAY PUNCH.

(Use a large bowl.)

Rub the sugar over the lemons, until it has absorbed all the yellow part of the skins of 6 lemons, then put in the punch bowl

1 pound of loaf sugar;
2 bottles of imported Selters water;

1 pineapple, cut up into slices;
6 oranges, cut up into slices;
1 box strawberries;
2 lemons, cut up into slices;
Mix well with a spoon and add
4 bottles of Champagne;
1 bottle of brandy;
1 bottle of pale sherry;
1 bottle Madeira wine;
1 gill of Marachino;
stir up well with a spoon or ladle, and surround the bowl with ice; serve it into a wine glass in such manner, that each customer will have a piece of the above fruit.

184. GIN AND CALMUS.

(Use a whiskey glass.)

In preparing the above drink, take 3 or 4 long pieces of calmus root, cut in small pieces and put it into an empty bottle; fill up the bottle with gin, and let it draw sufficiently to get all the essence of the calmus into the gin. In serving this drink, hand out the whiskey glass and also the bottle of gin and calmus mixed, to let the customer help himself. It is always proper to let the customer know the strength of the mixture in the bottle, and if it should be too strong, it would be better for the customer to take an equal share of both.

'85. ORGEAT LEMONADE.

(Use a large bar glass.)

1½ wine glass of Orgeat syrup;
One-half table-spoon of sugar;
4 or 5 dashes lemon juice;
Three-quarters glass of shaved ice;
fill up the glass with water; mix up well, and ornament the top with grapes, fruit, and berries, in season, and serve with a straw. This is a fine drink in warm climates.

186. PRUSSIAN GRANDEUR PUNCH.

(Use a large bowl.)

1½ pound of loaf sugar;
6 lemon slices;
1 gill Annisette;
1 bottle Berlin Kümmel;
6 orange slices;
1 bottle Kirschwasser;
One-half gallon of water;
6 bottles of Nordhauser Branntwein;
1 gill of Curacao;
stir up well with a punch ladle, and surround the bowl with ice, and serve in a wine glass.

187. EMPIRE'S PUNCH.

(Use an extra large bowl.)

Rub the peel of four fine lemons, and also the peel of two oranges, until it has absorbed all the yellow part of the lemon and orange.

1½ pounds of lump sugar;
1 pineapple, cut up in slices;
12 fine oranges, cut up in slices;
1 box of strawberries;
2 bottles Appollinaris water; mix the above ingredients well with a ladle, and add
One-half gill of Marachino;
One-half gill of Curacao;
One-half gill of Benedictine;
One-half gill of Jamaica rum;
1 bottle of brandy;
6 bottles of Champagne;
4 bottles of Tokay wine;
2 bottles of Madeira;
4 bottles of Chateau Lafitte;
and mix this well with a large ladle, then strain through a very fine sieve into a clean bowl and surround the bowl with ice, fill it up over the edge of the bowl, which will give it a beautiful appearance, and dress the edge

with some leaves, and fruit, and berries, and ornament the punch in a fancy manner with grapes, oranges, pine-apple, strawberries, and serve in a wine glass, and you will have one of the finest punches ever made.

188. GOLDEN FIZZ.

(Use a large bar glass.)

One-table spoon of sugar;
2 or 3 dashes of lemon juice;
1 wine glass of either whiskey or gin (Tom);
1 egg (the yolk only);
Three-quarters glass filled with fine shaved ice; shake up well with a shaker, strain it into a good-sized fizz glass, fill up the glass with Syphon, Vichy, or Selters water, mix well with a spoon, and serve.

Practisches, Neues und Verbessertes

HANDBUCH

für

Barkeeper, Salon- und Hotelbesitzer, Küfer, Weinbauer, Hausfrauen etc.,

enthaltend

practische Winke und Anweisungen für Barkeeper, vollkommen correcte Recepte aller gemischten Getränke der gegenwärtigen Zeit, Listen sämmtlicher Bar-Artikeln und Utensilien, Regeln zur Behandlung von Liquors, Bier, Ale, Porter, Wein und Cider in Fässern sowohl als auch in Flaschen, etc., etc., mit einem Anhang der Anleitung zur Erzeugung von Wein und Cider.

HERAUSGEGEBEN

von

HARRY JOHNSON,

PROFESSIONELLER BARTENDER

UND

PRAKTISCHER LEHRER DER BARTENDER-KUNST

NEW YORK

VORREDE.

Indem ich nachstehendes Buch der Oeffentlichkeit übergebe, erlaube ich mir, dem werthen Leser einen kurzen Ueberblick meiner Thätigkeit zu unterbreiten.

Ich bin in dem Hotelgeschäfte seit meiner frühesten Jugend thätig, habe es durch Fleiss und Studium zu den ersten Stellen in den grössten und feinsten Hotels Amerika's gebracht, und habe alle bedeutendsten Länder der Welt bereist, so dass ich von der Picke auf nunmehr in meinem Geschäfte dermassen versirt bin, dass ich mein Buch als vollendetstes Werk dem Publikum übergeben kann. Ich habe weder Mühe noch Kosten gescheut, mir Kenntnisse nach jeder Richtung anzueignen und solche immer wieder zu erweitern, habe ferner einen reichen Schatz von Erfahrungen zur Seite, welchen ich auch im Privatunterricht bereits mit vielem Erfolge verwerthete, indem sämmtliche meiner Schüler zu den anerkannt besten und ausgezeichnetsten Barkeepern dieses Landes gehören, und bin nun nach reiflichem Studium in der Lage, diese meine Kenntnisse in diesem Buche allen Denen, die in meiner Branche wirken, zu Nutzen zu machen.

Ich beabsichtige mit der Herausgabe dieses Buches, es Jedermann zu ermöglichen, bei Verabreichung irgend eines gewünschten Getränkes den richtigen Geschmack des Bestellers zu treffen, indem meine Recepte und Anweisungen wohl durchdacht sind und auf meinen eigenen reichen Erfahrungen basiren. Ich glaube mir kein ungerechtfertigtes Lob auszusprechen, wenn ich

nachstehendes Werk, dem ich das Studium eines Lebensalters widmete, als ein vollendetes bezeichne, und werden sich die Leser desselben bald überzeugen, mit welcher besonderen Genauigkeit und Correktheit die nur irgend existirenden gemischten Getränke zusammengestellt sind. Ausser den genauesten Recepten und Instructionen für gemischte Getränke habe ich nicht verfehlt, meinem Werke ein Verzeichniss aller zur Ausübung einer Hotel- oder Restaurations-Bar nothwendigen Einrichtungsgegenstände, sowie aller reinen Getränke einzuverleiben, und gebe ich mich daher der angenehmen Hoffnung hin, allen Anforderungen der jetzigen Zeit gerecht geworden zu sein.

Dieses Buch ist das erste und einzige in dieser Art geschriebene deutsche Werk, und empfehle ich daher dasselbe allen Hotel- und Restaurations-Besitzern und Barkeepern, sowie Allen, welche sich diesem Geschäft widmen wollen, zur geneigten Beachtung.

Dieses Buch eignet sich auch für jeden Haushalt, indem dessen Inhalt für jede Hausfrau von vielem Nutzen und Werth sein wird.

Hochachtungsvoll,

DER HERAUSGEBER.

1. Anweisung über das Verhalten eines Barkeepers.

Die erste Grundbedingung eines Barkeepers ist Bescheidenheit und Zuvorkommenheit gegen die Gäste und hat derselbe zu beobachten auf die an ihn gerichteten Fragen, soviel in seinem Wissen, deutlich und correkt zu antworten und niemals das grosse Wort zu führen, da sich nur dadurch ein Gast angezogen fühlen wird. Der Barkeeper darf eben nicht zu wenig, aber auch nicht zu viel sprechen, soll immer entgegenkommend sein und es dem Gaste im Locale möglichst angenehm und bequem machen. Einen Unterschied bei der Bedienung eines mehr oder minder bemittelten Gastes darf der Barkeeper niemals machen, da jeder Gast, der sich anständig benimmt, zu gleichem Entgegenkommen berechtigt ist und sich im engegengesetzten Falle bewogen fühlen wird, das Lokal nicht mehr zu betreten. Der Barkeeper hat besonders darauf zu achten, dass er stets elegant, rein und sauber gekleidet ist, da das Aeussere des Barkeepers sehr viel Einfluss auf den Gast ausübt, indem Eleganz mit Reinlichkeit gepaart ungemein anzieht.

Wenn eine Partie Herren gleichzeitig an die Bar eines amerikanischen Bar-Rooms treten, dann soll der Barkeeper erst jedem der Gäste ein Glas Eiswasser vorsetzen und sodann in höflichem Tone fragen, was die Herren zu trinken wünschen oder befehlen. Ferner ist es die Pflicht des Barkeepers, den Gast zu fragen, wie er das betreffende Getränk, wenn solches ein gemischtes ist, wünscht, ob stark oder schwach, mehr oder weniger süss oder sauer, etc. Nach dem Wunsche des Gastes muss sich dann der Barkeeper beim Mischen des bestellten Getränkes richten. Die Mischung des betreffenden Getränkes muss mit möglichster Eleganz und Zierlichkeit oberhalb dem Counter geschehen.

damit der Gast sehen kann, wie es bereitet wird, und ist für den Barkeeper besonders empfehlend, wenn er darin grosse Gewandtheit zeigen kann. In der Kunst, die Gäste gewandt und elegant zu bedienen, liegt ein grosser Schwerpunkt, dem Locale einen grossen Zuzug zu sichern. Die zu verwendenden Gläser müssen stets rein und sauber polirt sein, so dass kein Fleckchen daran haftet und ist daher jedes Glas vom Barkeeper vor dem Gebrauche genau zu besichtigen. Wenn die Gäste die Bar verlassen haben, muss der Barkeeper die Gläser unverzüglich von dem Counter fortnehmen, denselben mit einem Tuch reinigen, und wenn Zeit vorhanden ist, die gebrauchten Gläser sofort waschen, rein poliren und an Ort und Stelle bringen.

Der Bartender muss ferner darauf sehen, die Bank *(bench)* stets in strictester Ordnung zu haben, damit er alles rasch und bequem bei der Hand hat, da ihm dies sein Geschäft sehr erleichtert, was mit zur Hauptsache gehört, indem seine Aufmerksamkeit stets überallhin gerichtet sein soll.

2. Beschreibung und Verwendung eines Gigger.

In allen nachstehenden Recepten findet sich für ein gewisses Quantum Flüssigkeit die Bezeichnung "Weinglas," womit angezeigt wird, dass der Inhalt eines richtigen Weinglases zur Messung verwendet werden soll. Das in den Ersten-Klassen-Saloons und Hotels dazu verwendete Mess-Gefässe ist jedoch in der Regel aus edlem Metall oder bester Composition, in der Form eines Sherry-Weinglases, versehen mit einem kurzen Stingelfuss, und dieses Gefäss bezeichnet die englische Sprache mit dem Worte "Gigger."

Jeder Barkeeper soll sich beim Mischen von Getränken eines Giggers bedienen, indem dadurch viel Liqueur gespart wird; bei denjenigen Barkeepern, welche in ihrem Geschäfte Experte sind, würde es nicht unbedingt nothwendig sein.

3. Einige Worte an die Barkeeper.

Der Herausgeber des Buches will hiermit nochmals betonen, dass derselbe alle seine Kraft aufbot, um die Regeln und Vorschriften bei Hantirung der Bar und des Bar Rooms mit unzweifelhafter Klarheit nach den von ihm theoretisch und practisch gesammelten Kenntnisse wiederzugeben, und möchte seinen werthen Lesern warm an das Herz legen, die Regeln genau zu beachten, da es zur Wohlfahrt eines Restaurations- oder Hotelgeschäftes unumgänglich nöthig ist, dass dieses Geschäft mit ebensoviel Pünktlichkeit, Genauigkeit und Aufmerksamkeit geleitet wird, als irgend ein anderes Geschäft.

4. Allgemeine Regeln beim Oeffnen von Champagner.

Wenn eine Gesellschaft Herren Champagner bestellt, hat der Barkeeper vor Allem die entsprechende Anzahl Gläser vor die Herren zu stellen und den Auftraggeber nach der Sorte des zu trinkenden Champagners zu fragen, sodann muss er sehen, dass der Champagner vom Eise kommt, damit derselbe kalt ist und gleichzeitig ein Glas oder eine Schüssel mit klein zerschlagenem Eis nebst Löffeln so stellen, dass sich die Herren im Falle desselben bedienen können. Wenn nun die Flasche Champagner geöffnet wird, muss zuerst der Draht entfernt werden, wozu man sich gewöhnlich der Eispicke bedient; sodann zerschneide man den Bindfaden, wobei nicht ausser Acht gelassen werden darf, dass dies unter dem Kranze des Flaschenhalses geschieht, damit der Bindfaden vollständig abgenommen werden kann. Geschieht das Zerschneiden des Bindfadens oberhalb des Flaschenhalses, dann bleiben die unteren Theile desselben an der Flasche und da an dem Bindfaden stets mehr oder weniger Theile von dem Verschlusse der Flasche, sei es nun Lack oder Harz und dergleichen, kleben bleiben, die sich beim Einschenken der Gläser loslösen, so fallen solche

in das Glas des Gastes, was selbstverständlich vermieden werden muss. Ist die Flasche soweit geöffnet, dann entferne man den Pfropfen mittelst einer Serviette und reinige den Flaschenhals von event. daranhängenden Verschlusstheilen sorgfältig, worauf das Füllen der Gläser unmittelbar zu folgen hat. Beim Einschenken von Flaschenweinen überhaupt beobachtet die Etiquette, dass der Besteller des Weines zuerst und zwar nur mit soviel Wein bedient wird, damit event. vom Pfropfen herrührende Theile nicht in die Gläser der von ihm eingeladenen Gäste kommen, und wenn dann alle anderen Gläser gefüllt sind, wird dem Besteller sein Glas vollends aufgefüllt. Nach dem Füllen der Gläser muss die Flasche sofort wieder in Eis gestellt werden. Beim Serviren von Champagner an Tischen ist bezüglich des Einschenkens die gleiche Etiquette einzuhalten, ferner darf der Pfropfen nicht eher entfernt werden, als der Moment des Einschenkens gekommen ist, schliesslich muss in die nächste Nähe des Tisches ein Champagner Cooler gestellt werden, um den Champagner stets kalt zu halten.

5. Serviren von Getränken an Tischen.

Wenn eine Partie Herren irgendwelche Liqueure bestellen, so hat der Barkeeper die nöthige Anzahl Gläser mit den betreffenden Getränken in den Flaschen an den Tisch zu bringen oder zu schicken, damit sich die Gäste selbst nach ihren Wünschen bedienen können. Auch muss für jeden der Gäste eine Serviette beigegeben werden. Im Falle in dem betreffenden Lokale Markensystem eingeführt ist, so überreiche man die entsprechende Marke sogleich bei Verabreichung des Getränkes an den Besteller in bescheidener Art. Da dies ein allgemeiner Gebrauch ist, wird es nie Anstoss erregen, und dient gleichzeitig zur Verhütung von Confusionen. Die Gläser lässt man so lange auf dem Tische stehen, bis sich die Gesellschaft entfernt hat.

6. Behandlung und Putzen von Silbergeschirr.

Obwohl die Art, Silbergeschirr zu reinigen, eine einfache ist, so möchte der Herausgeber dennoch empfehlen, eine Regel dabei zu beobachten. Man bediene sich als Putzpulver des hier bekannten No. 2 whitening und löse dasselbe in Wasser oder Spiritus auf, so dass die Lösung immerhin noch so dünnflüssig wie Wasser ist. Bevor diese Lösung nun gebraucht werden kann, müssen alle klebrigen oder sonstigen unreinen Substanzen von dem zu putzenden Gegenstand mit Wasser entfernt werden, dann streiche man denselben mit der Putzpulverlösung dünn an und lasse solche eintrocknen. Wenn dies erfolgt ist, reibe man den Gegenstand mit einem reinen Tuche fest ab, worauf es vollständig blank polirt sein wird. Bei Gegenständen, wo man mit einem Tuche nicht ankommen kann, bediene man sich einer Silberbürste und zum Poliren eines Shammy ledernen Lappens.

7. Behandlung von Liqueuren in Fässern.

Diese Arten Getränke in Fässern werden in einem Keller oder Magazin mit mässiger Temperatur aufbewahrt, indem man die Fässer in wagrechter Lage mit dem Spunde nach oben auf einer Stellage, sogenanntem "Skid", placirt, damit sie vor Feuchtigkeit des Bodens geschützt sind. Sollte die Abzapfung mittelst eines Hahnes (Krahnens) geschehen, dann ist solcher vor dem Auflegen des Fasses auf den "Skid" in das Fass einzutreiben.

Flaschenliqueure müssen ebenfalls bei mässiger Temperatur in wagrechter Lage aufbewahrt werden, damit der Pfropfen stets feucht bleibt und nicht eintrocknen kann, da sonst der Liqueur an seiner Stärke, Wohlgeschmack u. s. w. ungemein leidet.

8. Behandlung von Ale und Porter in Fässern.

Sämmtliche Fässer mit Ale oder Porter müssen angezapft werden, ehe sie auf die betreffende Stellage

gelegt werden, und ist dabei zu beachten, dass sie gut unterlegt sind, damit sie nicht aus ihrer Lage gebracht werden, da in Ale und Porter die Gährungsstoffe noch enthaltend sind. Aus demselben Grunde müssen die Fässer vor dem Abzapfen hinreichende Ruhe gehabt haben, damit sich die Gährungsstoffe auf dem Boden niederschlagen können und das Getränk klar ist. Die Temperatur darf nicht zu kalt und nicht zu warm sein, wenn das Getränk gut munden soll.

9. Regel zur Behandlung des Champagner.

Beim Oeffnen und Auspacken der Kisten oder Körbe sowie bei der Einlagerung von Champagner ist grösste Vorsicht anzuwenden, da im Champagner bekanntlich soviel Kohlensäure enthalten ist, dass selbst ein geringer Stoss die Flasche zum Explodiren bringen kann. Bei Champagner wie überhaupt bei allen Sorten Flaschenweinen gilt hinsichtlich der Aufbewahrung die gleiche Vorschrift einer wagrechten Lage, damit der Pfropfen nass bleibt und nicht eintrocknen kann, da sonst der Wein seine gute Blume verliert. Es ist ferner zu beobachten, dass der zum Gebrauche auf Eis gelegte Champagner durch Umlagern nicht wieder eine wärmere Temperatur bekommt, da dies den Wein leicht brechen kann und ist diesem dadurch vorzubeugen, dass man keine grössere Quantität Flaschen Champagner auf Eis legt als man in nächster Zeit voraussichtlich im Geschäfte gebrauchen dürfte.

10. Behandlung von Mineralwassern.

Die Mineralwasser sollen an einem dermassen kalten Ort aufbewahrt werden, dass man sie trinken kann, ohne einen Zusatz zerschlagenen Eises gebrauchen zu müssen. Stark moussirende Mineralwasser wie Syphons, Selters u. s. w. müssen successive einer kalten Temperatur ausgesetzt werden, da eine zu rasche Abkühlung, durch Entwicklung der enthaltenen Gase, sehr leicht eine Explosion, die oft schon von schweren Folgen begleitet war, hervorrufen kann.

11. Regel zur Behandlung französischer Liqueure und Syrups.

Diese Sorten Flüssigkeiten müssen in einem mässig temporirten Raum aufbewahrt werden und ist durch guten Verschluss vermittelst Pfropfen u. dergl. das Eindringen von Insekten unmöglich zu machen.

12. Behandlung französischer Rothweine.

Diese Weine müssen sehr sorgfältig behandelt werden, da dieselben durchgehends mehr oder weniger einen Niederschlag (Satz) bilden, welcher, wenn aufgerüttelt, den Wein trüben würde. Es ist daher beim Aufnehmen der Flaschen und Einschenken die grösste Behutsamkeit nöthig. Um die Flaschen nicht unmittelbar aus einer wagrechten Stellung in eine stehende bringen zu müssen, wodurch ein Aufschütteln fast unvermeidlich ist, bedient man sich zur Aufbewahrung eines sogenannten Weinschiffes oder Weinkorbes, worin die Flaschen in schräger Stellung liegen. Die Temperatur, welche bei diesen Weinen beobachtet werden muss, variirt zwischen 55 bis 65° Fahrenheit.

13. Behandlung von Frucht, Milch und Eier.

Alle Früchte, Milch und Eier müssen unbedingt an einem kalten Ort aufbewahrt werden, um sie vor Fäulniss und dem Verderben länger zu schützen. Um dem Verderben einer grösseren Quantität Obst, besonders Tafelobst, thunlichst Einhalt zu thun, ist es rathsam, dasselbe täglich zu untersuchen und angefaultes Obst sofort zu entfernen, da die Fäulniss bei Obst sehr rasch um sich greift.

14. Regel bei Verzapfung von Ale und Porter.

Die Verzapfung von Ale und Porter geschieht für das Getränk am Vortheilhaftesten, indem man dasselbe direct vom Fass, d. h. im Locale oder Keller selbst, mittelst eines Hahnes oder Krahnens verzapft, im Falle je-

doch der Raum die Lagerung eines Fasses nicht ermöglicht und die Verzapfung vom Keller aus mittelst Röhren und Pfeifen geschehen muss, dann ist es unbedingt zu beachten, dass die Röhren und Pfeifen nur vom besten Material angefertigt sind. Das Getränk, welches längere Zeit, wie z. B. über Nacht, in den Röhren gestanden hat, darf niemals einem Gast gereicht werden, sondern man muss soviel davon als unbrauchbar bei Seite schaffen, bis ein vollständig reines klares Getränk hervorgeht. Bei Röhren- und Pfeifenverzapfung muss jeder Barkeeper auf die allersorgfältigste Reinigung der Röhren und Pfeifen bedacht sein. Die Temperatur dieses Getränkes muss eine mittelmässige sein, da dasselbe bei Kälte trüb wird.

15. Einige Worte über Lagerbier.

Das Lagerbier, ursprünglich ein deutsches Nationalgetränk, hat sich nach und nach zum Lieblingsgetränk aller Herren Länder emporgeschwungen und erfreut sich besonders in Amerika einer grossen Bevorzugung. Es soll daher auch ganz besonders eines jeden Barkeepers Pflicht sein, der Behandlung dieses Getränkes volle Aufmerksamkeit zu schenken, indem dasselbe eine nicht mindere Beachtung und Acuratesse in der Behandlung braucht, als alle die difficilen Getränke. Das Lagerbier soll immer frisch, klar und angenehm schmeckend dem Gast verabreicht werden, und muss daher drei bis vier Tage in einem Eiskeller oder einer Eisbox vor dem Verzapfen ruhen können. Die Temperatur des Bieres richtet sich ganz und gar nach der jeweiligen Jahreszeit und darf dasselbe im Sommer nicht warm, im Winter dagegen etwas überschlagen verabreicht werden. Zu kaltes Bier verliert seinen Glanz und Wohlgeschmack.

16. Regeln bei Verzapfen von Lagerbier.

Die beste und für den Wohlgeschmack des Bieres vortheilhafteste Art zu verzapfen ist diejenige, direct vom Fass, indem man den Hahn oder Krahn in das

Zapfloch eintreibt, d. h. ein Fass anstechen, das Fass dann auf dessen Stellage oder Bierbock bringt und soviel weglaufen lässt, bis ein klares helles Bier herauskommt. Nach den ersten Gläsern muss man entgegen dem Zapfloch, gewöhnlich der Spund, ein Luftventil einschlagen. Wird das Bier vermittelst Röhren und Pfeifen verzapft, dann ist die Hauptsache, dass Röhren und Pfeifen aus dem besten Material angefertigt sind und stets rein gehalten werden. Um bei Röhren und Pfeifenverzapfung dem Bier seine Frische und gutes Aussehen zu bewahren, ist ein entsprechender Luft- oder Wasserdruck unbedingt nöthig. Dort wo nun ein Luftdruckapparat angewendet ist, ist es eine Hauptsache, dass der Luftkessel an einem guten Ort angebracht wird. Lässt sich dieses nicht machen, dann ist zu empfehlen und unbedingt geboten, dass eine gute reine Luft mittelst einer separaten Röhrenleituug dem Luftkessel zugeführt wird, denn, indem die Keller, besonders hier, meistens sehr mangelhaft und feucht sind, sowie moderige schlechte Luft enthalten, würde sich diese schlechte Luft dem Biere mittheilen und nebstdem es schlecht und schaal schmecken würde, könnten sich auch Krankheiten bei dem Geniessenden eines solchen Trunkes dadurch einstellen. Eine weitere Hauptsache ist die Reinhaltung des Luftkessels, welche wie bei den Röhren und Pfeifen dadurch bewerkstelligt wird, indem man in den Kessel etwas lauwarmes Wasser, worin Waschsoda aufgelöst ist, gibt, solches kurze Zeit in dem Kessel hält und dann durch Oeffnen des unteren Hahnes ablaufen lässt. Etwas Spiritus, den man auf gleiche Art, nach Ablauf des sodahaltigen Wassers, in den Kessel gibt, wird denselben vollkommen reinigen. Dasjenige Bier, welches über Nacht in den Röhren und Pfeifen gestanden, muss entfernt und nicht verabreicht werden.—Von grösster Wichtigkeit ist das Reguliren des Luft- oder Wasserdruck-Apparates und muss jeder Barkeeper hierin gewissenhaft seine Pflicht erfüllen. Bei Luftdruckapparate ist ein regulärer Druck desshalb von Bedeutung, da der Bar-

keeper bei zu starkem Druck kein flüssiges Bier, sondern lauteren Schaum erhielte, während wieder bei zu schwachem Druck das Bier im Fasse schon matt und schlecht werden würde. Bei Wasserdruckapparaten ist nun darauf zu sehen, dass bei natürlichem Anwachsen der Kraft, was durch den Minderverbrauch mit der Abnahme des Tages erfolgen muss, der Apparat regulirt wird, ferner ist es zu empfehlen während der Nacht, das heisst nach Schliessung des Locales, den Apparat ganz abzustellen, indem durch zu grosser Kraft eine Sprengung der Röhren und des Fasses die unbedingte Folge wäre. Der Barkeeper kann desshalb in diesem Punkte nicht vorsichtig genug sein und soll so oft als thunlich die Regulirung überwachen. Die Behandlung des Flaschenbieres erstreckt sich besonders darauf, dass solches wohl an einem kalten Ort, aber nicht direct auf Eis aufbewahrt wird. Die Lage der Flaschen soll stehend sein, damit die absetzenden Theile im Bier zu Boden sinken.

17. Regel bei Ale und Porter in Flaschen.

Die Flaschen, enthaltend Ale oder Porter, müssen jederzeit bei einer sehr mittelmässigen Temperatur in liegender Position aufbewahrt werden und nur dasjenige Quantum, welches ungefähr an einem Tage gebraucht werden dürfte, soll ca. drei Tage hindurch im stehenden Zustande, damit sich der in Ale und Porter befindliche Gährungsstoff zu Boden setzen kann, in einen ziemlich kalten Raum gegeben werden. Beim Leeren einer Flasche Ale oder Porter soll der Inhalt derselben ohne die Flasche niederzustellen ausgegossen werden, und ist daher für eine Person allein zu einer Flasche ein entsprechend grosses Glas zu nehmen, da durch das Niederstellen der Flasche der Bodensatz aufgerüttelt, das Getränk trübe würde. Aus dem Grunde ist auch behutsames Leeren der Flasche zu beobachten.

18. Die ersten Pflichten des Barkeepers nach Eröffnung des Locales am Morgen.

Das erste, nach dem der Barkeeper zu trachten hat ist, seinem Locale ein möglichst freundliches einladendes Ansehen zu verleihen und für die Ventilirung des Locales je nach der Jahreszeit zu sorgen. Ist dieses geschehen, dann hat der Barkeeper eine Kanne Eiswasser zurecht zu machen, damit solches, wenn es verlangt wird, bereits vorhanden ist. Sodann wären sämmtliche Liqueur- und Mixturflaschen aufzufüllen, mit guten Pfropfen zu versehen, blank zu poliren und wohlgeordnet an ihren Platz zu stellen, sowie Whiskeys u. s. w. hübsch in den Eisboxen zu placiren, damit diese Getränke stets frisch verabreicht werden können. Ferner hat der Barkeeper seinen Assistenten anzuweisen, dass derselbe den Boden sowie alle vorhandenen Einrichtungsstücke, letzere mit einem Federwedel sauber reinige, und wenn erforderlich auch Fenster und Spiegel putze. Je blanker der Boden und die Gegenstände gescheuert sind, desto mehr gewinnt ein Local an freundlichem Aussehen. Nunmehr geht der Barkeeper an die Reinigung seiner Bank oder *Bench*, was auf nachstehende Art geschieht: Der Barkeeper nimmt sämmtliche auf der Bank befindlichen Gläser und Sachen von da fort und stellt sie indessen auf die Bar, wobei er sich jedoch auf einen möglichst kleinen Raum beschränken soll, damit, wenn Gäste kommen, genügend Platz auf der Bar ist, um solche zu bedienen. Ist die Bank frei, dann scheure man sie mittelst einer Bürste und Sandseife recht gründlich und wasche sie dann mit reinem Wasser gut ab, damit keine Seifentheile u. s. w. zurückbleiben, die sich an den Gefässen festhängen könnten. Sodann wasche und polire der Barkeeper die auf die Bank gehörenden Gläser und Sachen sehr rein und setze sich solche nach seiner besten Bequemlichkeit auf der Bank zurecht, so dass er alles was er zu seinem Geschäfte benöthigt, rasch an Hand hat. Von der Bank schreite der Barkeeper

nun zum Reinigen und Ordnen des rückwärtigen Theiles der Bar, dessen Gegenstände mehr als Zierde der Bar dienen, und sehe, dass auch diese Gegenstände durch Sauberkeit einen angenehmen Eindruck auf den Gast machen. Wenn nun der Assistent des Barkeepers indessen eine genügende Quantität Eis für den Tagesgebrauch zerschlagen hat, dann ziehe der Barkeeper seine Dienstkleidung sorgfältig an, damit auch seine Person einen freundlichen Eindruck auf den Besucher ausübt, und zerschneide die für den Tag nöthigen Früchte, wie Orangen, Citronen, Ananas, Beeren, Cocktail *peels* u. s. w. so, dass sowohl diese wie seine Bar, Getränke u. s. w. vollständig fertig sind, wenn er deren für die Gäste bedarf. Nun hat er noch die Pflicht, die Wäsche, wie Servietten, Handtücher, welche in genügender Anzahl vor der Bar zum Gebrauche der Gäste angebracht sein sollen, zu revidiren und gegen reine zu wechseln, wobei er beachten muss, dass dieses so oft als nöthig zu geschehen hat.

19. Regel bei Verabreichung von Getränken.

Es ist bei Verabreichung von Getränken ein unumstösslicher Act des Anstandes, dass der Barkeeper, sobald einer oder mehrere Herren zur Bar treten, jedem derselben ein Glas Eiswasser vorsetzt und dann in bescheidener Weise frägt, was die Herren zu trinken wünschen. Dies ist sowohl bei einfachen wie gemischten Getränken strict einzuhalten, mit Ausnahme bei Verabreichung von Bier, Ale, Porter und Weinen.

20. Regel über Behandlung von Glaswaare.

Obwohl bereits die Wichtigkeit reiner Gläser besprochen ist, will der Herausgeber dennoch auch an dieser Stelle wiederholen, dass es eine Hauptpflicht des Barkeepers ist, die im Gebrauche haltenden Gläser stets mit aller Sorgfalt zu reinigen und zu poliren und niemals unreine oder nasse Gläser, sei es nun zu einfachen oder gemischten Getränken, zu verwenden. Es

muss der Stolz des Barkeepers sein, die Gegenstände seines Geschäftes in musterhafter Ordnung und Reinlichkeit zu haben. Bemerkt sei noch, dass jeder Barkeeper zum Reinigen seiner Gläser ein besonderes Handtuch zum Gebrauch halten muss, das er in keinem Falle zu anderen Zwecken verwenden darf.

21. Regel, wie eine Punchbowle zu eisen oder abzukühlen ist.

Zur Eisung oder Abkühlung einer Punchbowle bedient man sich eines grösseren und umfangreicheren Gefässes als die Bowle selbst, in der Regel eine Blechschüssel. In diese Blechschüssel stelle man nun die Bowle und fülle den Zwischenraum zwischen derselben und der Schüssel mit fein zerschlagenem Eis und zwar so, dass selbst über dem Rand der Bowle das Eis noch einen erhöhten Kranz bildet. Um das Eis compact zu machen gebe man hin und wieder eine leichte Schichte Stein oder Rocksalz. Sodann garnire man den Eiskranz in zierlicher Weise mit kleinen Blättern und Saisonfrüchten, wie Erdbeeren etc. und versehe auch das Aeussere der Blechschüssel mit einer Servietten-Traperie, so dass die Bowle einen hübschen Eindruck macht. Der Barkeeper muss sodann darauf achten, für das geschmolzene Eis Ersatz nachzufüllen und immer etwas Salz dazwischen zu streuen. Vortheilhaft ist es ferner, wenn die Blechschüssel unterhalb mit einem kleinen Hahn versehen ist, um das Wasser ablassen zu können.

22. Regel bei Verabreichung gewisser Löffel bei gemischten Getränken.

Der Barkeeper darf nicht unterlassen, zu jedem gemischten Getränke einen Barlöffel beizugeben, und zwar bedient man sich bei Getränken in kleinen Gläsern, wie zu Whiskey oder Gin Toddy, der kurzen Barlöffel, während bei Getränken in grösseren Gläsern, wie zu Lemonaden, Punches etc. die langen gewun-

denen Löffel benutzt werden. Viele der Gäste pflegen, um die Kraft des resp. Getränkes zu schwächen, Wasser nachzufüllen, Andere wollen sich wieder gewisse Fruchtstücke aus den gemischten Getränken herausholen etc., und zu allen diesen Handlungen bedürfen sie eines Löffels, der daher absolut mit servirt werden muss. Hübsche zierliche Barlöffel sind sehr zu empfehlen.

23. Anweisung, wie man den betreffenden Geschmack des Gastes ausfindig macht.

Die grösste Genugthuung für den Gast findet derselbe darin, wenn der Barkeeper versteht, in bescheidener Weise zu fragen, was er zu trinken wünscht, und nachdem dieses genannt, im Falle es ein gemischtes Getränk ist, durch weiteres Befragen, ob das Getränke stark oder schwach, mehr oder weniger süss oder sauer geliebt wird, die Mischung nach dem Geschmacke des Gastes zu machen. Die in diesem Buche vom Herausgeber zusammengestellten Recepte sind absolut vorschriftsmässig und nach dem Geschmack der Mehrheit des Publikums gerichtet; es ist jedoch manches Mal nöthig, eben je nach dem eigenthümlichen Geschmacke des einen oder anderen Gastes die Mischung vorzunehmen. Der Barkeeper muss seine ganze Aufmerksamkeit dem Studium des Geschmackes der in seinem Lokale verkehrenden Gäste widmen, und wird sich derselbe je mehr er sich in dieser Beziehung zu vervollkommnen versteht, desto grösseren Respect und Beliebtheit der Gäste versichern.

24. Regel und Beschreibung der Gläser für zu siebende Getränke.

Der Barkeeper muss bei Bereitung zu siebender Getränke beobachten, dass er sich hierzu eines schönen appetitlichen Glases bedient; das Glas darf keinesfalls zu klein sein, um die ganze durchgesiebte Menge zu fassen, soll aber auch nicht unverhältnissmässig gross

sein. In der richtigen Wahl des Gastes liegt viel, dem Gaste das betreffende Getränk recht einladend zu machen.

25. Regel bei Hantirung des Eises.

Der Barkeeper muss darauf sehen, dass das an der Bar zu verwendende Eis rein und wenn möglich krystallhell ist und hat dasselbe vor Verwendung mit reinem Wasser abzuwaschen, so dass nichts Unreines daran haften bleibt. Das zu gemischten Getränken verwendende Eis muss stets vor der Manipulation nochmals rein gewaschen werden. Der Barkeeper darf das Eis niemals mit der Hand anfassen, sondern hat sich dazu einer hübschen silber- oder nickelplattirten kleinen Eisschaufel zu bedienen.

26. Garniren gemischter Getränke.

Beim Garniren gemischter Getränke muss der Barkeeper sich merken, dass die zur Garnitur bestimmten Früchte bei nicht gesiebten Getränken nach erfolgter Mischung mittelst einer zierlichen, selbstverständlich reinen Gabel auf dem Getränke geschmackvoll vertheilt werden müssen, bei gesiebten Getränken jedoch werden die betreffenden Früchte erst in das leere Glas ebenfalls mittelst einer Gabel gegeben und dann das Getränk daraufgesiebt.

27. Regel bei Antritt und Verlassen der Bar.

Nachstehende Instructionen beziehen sich für den Fall, dass, wie dieses in allen grösseren feinen Geschäften üblich ist, die Barkeeper sich in dem Tenden der Bar ablösen, und haben die die Bar verlassenden Barkeeper unbedingt vor Verlassen der Bar zu besorgen, dass alle Gefässe und Flaschen für den Gebrauch gefüllt sind, dass sowohl zerschlagenes Eis wie zerschnittene Früchte in genügender Anzahl vorhanden sind, ferner dass die Bar und die *Bench* vollständig in Ordnung sind und von den betreffenden Mixturen

nichts fehlt, kurzum, dass Alles für den Nachfolger in bester Ordnung ist, damit derselbe bei Ausübung seines Geschäftes keiner Störung ausgesetzt ist. Die antretenden Barkeeper dürfen sich jedoch dem Vertrauen, dass Alles in bester Ordnung sei, nicht unbedingt hingeben, sondern haben die Pflicht, die Sachen zu untersuchen, um sich von der Thatsache zu überzeugen.

28. Regel bei Oeffnen von Flaschen mit Kapseln.

Wenn die zu öffnende Flasche mit einer Kapsel versehen ist, dann reisse man die Kapsel nicht vollständig von der Flasche ab, sondern schneide mittelst eines Messers nur den Deckel der Kapsel oberhalb des Flaschenhalses ab, entkorke die Flasche und reinige dann mittelst einer Serviette die Flaschenöffnung. Der untere Theil der Kapsel an dem Halse der Flasche gibt derselben ein hübscheres Aussehen.

29. Wink über den Schutz von Syrups gegen das Eindringen von Insekten.

Syrups werden, so lange sie sich in Aufbewahrung an einem kühlen Orte befinden, gegen Insekten unbedingt gesichert, wenn der Barkeeper nicht unterlässt, die betreffenden Gefässe gut zu verkorken, überhaupt gut zu verschliessen. Bei denjenigen Syrups nun, welche sich bereits in den Mixturflaschen befinden, empfiehlt der Herausgeber, diese Flaschen in eine Untertasse, die mit Wasser gefüllt wird, zu stellen, wodurch dem kriechenden Insekt der Zugang zur Flasche abgeschnitten wird. Diese Vorsicht wird auch bei Zucker gut angewendet.

29a. Regel zur Reinigung der Bier- und Ale-Röhren und Pfeifen.

Wenn der Barkeeper bemerkt, dass es an der Zeit sei, die Röhren und Pfeifen zu reinigen, macht er dieses auf folgende Art und Weise am raschsten und

besten. Er besorgt sich ein paar Eimer (*Pails*) nicht zu heisses also lauwarmes Wasser und lösst hierin ca. 1 Pfund Waschsoda auf, sodann schlägt er an den Fässern oder Röhren das obere Luftventil ab und giesst das Wasser durch dieselben, bringt das Luftventil wieder an und lässt sodann je nach Zeit das Wasser ungefähr ½ bis 1 Stunde in den Röhren stehen. Nunmehr dreht man den Apparat an und das sodahaltige Wasser wird durch die gleiche Manipulation wie das Bier durch die Röhren und Pfeifen wieder herausgetrieben. Ist dies erfolgt, so giesse man noch einige Eimer reines Wasser auf gleiche Weise wie vorstehend nach, lasse auch dieses nach einiger Zeit wieder durch die Röhren und Pfeifen zurüktreiben und die Reinigung ist geschehen.

30. Verzeichniss sämmtlicher Sorten von Getränken, Mixturen u. s. w.

LIQUEURE.

Cognac *(Brandy)*, Rye Whiskey, Bourbon Whiskey, Irish Whiskey, Scotch Whiskey, Holland Gin, Old Tom Gin, Jamaica Rum, St. Croix Rum, Apple Jack or Brandy, Black Berry Brandy, Arrac, Spiritus.

BITTERES.

Angostura-, Bokers-, Boonekamp-, Hostetters-, Stoughton- und Sherry Wein Bitteres,

WEINE.

Champagner, Claret oder französische Rothweine, Rhein-, Mosel-, Madeira, Ungarische, Sauterne-, Sherry-, Burgunder-, Port-, Bordeaux-, Californier-, Catawba-, Tokayer- und Spanische Weine.

FRUECHTE.

Aepfel, Orangen, Aprikosen-Pfirsiche, Limonien-Citronen, Limes, Ananas, Weintrauben, Erdbeeren, Himbeeren.

ALE UND PORTERS.

Importirtes Bass'es Ales in Fässern und Flaschen, Imp. Guinnesses Extra Stout in Fässern und Flaschen, Muir & Sons Scotch Ale in Flaschen, Robert Younker's Scotch Ale in Flaschen, Stock Ale, New und Old Ale, Inländischer Porter, Lagerbier.

MINERALWASSER.

Belfast Ginger Ale, Ginger Ale, Kissinger-, Apollinaris-, Congress-, Importirtes Selters-, Vichy-, Syphon Selters-, Lemon & Plain Soda-, Sarsaparilla-, Cider-, Carbonic Acid Syphon-, Hathorn-Wasser.

FRANZÖSISCHE LIQUEURE.

Absinthe, Benedictine, Chartreuse (grün und gelb), Allasch Doppel Kümmel, Berliner Gilka, Curacao (roth und weiss), Annisette, Marachino, Vermouth, Kirschwasser, Danziger Goldwasser, Mint Liqueur, Crême de Noyau, Vanilla.

SYRUPS.

Weisser Zucker-, Johannisbeer-, Ananas-, Citronen-, Erdbeeren-, Orangen-, Früchten-, Zuckerkand, Englisch-, Himbeeren-Syrup.

MIXTUREN.

Honig, Calmus, Bitterholz, Schwarzer Syrup, Eier, Milch, Zucker in Stücken, Zucker (pulverisirt), Jamaica Ingwer, Pfeffermünz, Krausemünz, Pfeffer (roth und schwarz), Muscatnüsse, Nelken, Gewürze (gemischt), Kaffee, Zimmt, Gebranntes Korn, Tansy (Rainfarn).

Cigarren, Tabak.

31. Verzeichniss sämmtlicher Utensilien in einem Salon etc.

Indem der Herausgeber diese Liste unterbreitet, möchte er bemerken, dass diese Gegenstände complet nicht in jedem Salon absolut vorhanden sein müssen, sondern nur in ersten Classe Geschäften. Jedermann, der sich ein solches Geschäft einrichtet, beschafft sich

die Gegenstände je nach den beabsichtigten Anforderungen; da es hingegen wieder nöthig ist, die Gegenstände wenigstens zu wissen, so hat der Herausgeber die Liste mit jedem einzelnen Artikel ausgeführt.

Liqueur-Maasse.—Gallon, Halb-Gallon, Quart (zwei Pint), Pint, Halb-Pint, Gill (¼ Pint), Halb-Gill.

Liqueur-Pumpe, Bierschlägel, Filtrir-Sack oder Papier, Bier- und Ale-Hahne, Bohrer, Maassstab für Getränke, Nagelbohrer, Bier- und Ale-Maasse, Spundschlägel, Gummischlauch zum Abziehen, Liqueurlebel, Termometer, Trichter, Pfropfenzieher, Kessel für heisses Wasser, Eiswasserkanne auf die Bar; Citronenpresse, Bier- und Ale-Ventile, Eispicke, Eiskübel (Cooler), Eisschaufel, Eisstössel, Liqueur-Gigger (Massgefäss), Becher zum Schütteln von Getränken, Barlöffel (lange und kurze), Julep- oder Punsch-Siebe, Gewürzgefässe, Ale-Mugs, Pfropfenzange, Glass- und Scheuerbürste, Pfropfen (diverse), Pfropfenpresse, Patent-Champagnerhahn, Syrupkanne, Honigkanne, Fruchtmesser(lang), Zuckerlöffel(gross), Zuckerzange, Schneeschläger, Zuckereimer (Pail), Muscatnussbüchse, Muscatnussreibeisen, Bisquitteller oder Bowle, Zuckerbowle mit Deckel, Pfefferbüchsen, Fruchtteller, Schöpflöffel für Punsch etc., Federwebel, Besen, Silberbürste, Tom und Jerry Bowle, Mop und Stiel und Wringer, Handtücher, Servietten, Spucknäpfe, Fruchtgabel, Weinkorb, Weinschiff, Cigarrenteller oder Korb, Liqueur- und Wein-Etiquetten, Holzeimer oder Pail, Streichholzbüchsen, Streichhölzer, Kamm und Haarbürste, Toilet-Papier, Putzpulver für Silber, Schrotte, Einwickelpapier, Zahnstocher, Schreibpapier und Couverte, Bindfaden, Postkarten und Briefmarken, Tinte und Feder, Gummi arab. (flüssig), Geschäftskarten, Kreide, Adresskalender, Zeitungen, Geschäftsbücher, Waschseife, Sandseife, Toiletseife, Korbflaschen (gross und klein), Liqueurflaschen, Mixturflaschen, Reise- oder Feldflaschen (gross und klein), Julep-Stroh, Schwamm, Fensterbürste, Staubschaufel, Stufenleiter, Bieruntersätze, Presentir-teller.

Champagner-Goblets, Champagner Cocktail-Gläser, Champagner Weingläser, John and Tom Collins Gläser, Julep oder Cobbler Gläser, Claretwein-, Rhinewine-, Portwein-, Cherrywein- und Mineralwasser-Gläser, Absinthe-, Cocktail-, Sauer-, Heisswasser-, Whiskey-, Pony Cognac-, Franz. Liqueur-Gläser, Wassergläser, Hot apple Toddy Gläser, Ale-, Porter- und Bier-Gläser, do. Pony-Gläser.

Bezeichnung beibehaltener englischer Wörter.

Nachdem es in den romanischen Sprachen mehrfach Wörter giebt, welche sich in deutscher Sprache ohne grössere Umschreibung correct nicht wiedergeben lassen, so hat der Herausgeber auch in diesem Buche einige Worte in englischer Sprache beibehalten, deren Bedeutung an dieser Stelle bezeichnet ist.

Bar.—Schenktisch inclusive der Bank und dem rückwärtigen Theil, bestehend aus den Spiegeln, Credenzkasten etc.

Counter.—Vorderer Theil der Bar, somit der eigentliche Schenktisch, an dem Gäste bedient werden.

Barkeeper.—Diejenige Persönlichkeit, welche die Getränke hinter der Bar zusammenstellt und verabreicht, überhaupt die Bar verwaltet.

Bench.—Bank, welche sich im rückwärtigen Theile der Bar befindet, worauf die zum Gebrauche nothwendigen Sachen, wie Gläser, Flaschen, Eis- und Wasserbehälter etc. gestellt und angebracht werden.

Cooler.—Ein Kübel oder sonstiges Gefäss, um Weine, speciell Champagner beim Serviren kalt zu stellen.

Dash, plural *Dashes.*—Damit bezeichnet man dasjenige Quantum einer Flüssigkeit, welches durch eine einzige kurze, rasche Bewegung einer mit einem Korke oder Pfropfen, welcher mit einem feinen Röhrchen versehen ist, geschlossenen Flasche entströmt.

Gigger.—Messgefäss, womit nur die Quantitäten Flüssigkeiten zu den gemischten Getränken gemessen werden.

Skids.—Eine aus starkem Holz gut gezimmerte Stellage, worauf grössere Fässer enthaltend Weine, Liqueure, Syrupe, Ale, Porter, etc. gelagert werden.

Mugs.—Ist ein aus edlem Metall verfertigtes Trinkgefäss mit einem Henkel, welches in früherer Zeit hauptsächlich unter den Engländern und Amerikanern beim Genusse von Porter und Ale beliebt und gebraucht wurde.

Mop.—Dieses ist ein Apparat zum Reinigen des Bodens und besteht aus langen gedrehten zu einem Bündel gewundenen Baumwollfäden, versehen mit einem langen Stiel, um überall bequem beikommen zu können.

32. Champagne Cocktail.

(Gebrauche ein Champagner Goblet.)

Wenn man diese betreffenden Getränke, solche als Cocktails, macht, ist es eine Regel, dass man das Glass mit klein zerschlagenem Eis füllt, bevor man die entsprechenden Ingredienzen hinein thut. Mische wie folgt:

2 oder 3 klein zerschlagene Kristall Eisstücke;
1 oder 2 schöne Schnitte Orangen;
1 Stück Würfelzucker;
1 oder 2 dashes Angostura Bitters;

fülle das Glas mit Champagner, mische es gut und füge ein kleines schönes Stück Citronenschale auf das Getränk. Bevor man die Citronenschale auflegt, winde man dieselbe zierlich mit den Fingern, wodurch man das in der Schale enthaltene Citronenöl herauspresst, was dem Getränke einen pikanten Geschmack giebt. Wenn eine Gesellschaft Herren dieses Getränk verlangt, dann hat der Bartender zu fragen, was für eine Sorte Champagner die Herren wünschen. Eine halbe Flasche Champagner ist hinreichend für drei Cocktails.

33. Morning Glory Fizz.

(Gebrauche ein grosses Glass.)

In den ersten Class Geschäften ist es Regel, dass man das Eiweiss separat vom Dotter in einer dazu bestimmten Flasche hält, welche immer kalt gestellt werden muss. Menge wie folgt:

Dreiviertel Esslöffel voll Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
2 oder 3 dashes Limesaft;
3 oder 4 dashes Absinth;
menge dieses gut auf mit ein wenig Wasser;
Dreiviertel Glass voll fein zerschlagenes Eis;
Ein Eiweiss;
Ein Weinglass Scotch Whiskey;
schüttele dieses gut mit einem Schüttelbecher auf und siebe es in ein ziemlich grosses Glass, fülle das Glass auf mit Syphon oder Vichywasser und servire solches.

Dieses Getränk muss sofort nach Bereitung getrunken werden, indem es sonst den Effect verlieren würde. Der Herausgeber empfiehlt dieses Getränk als vorzüglichen Morgentrunk, indem es den Appetit reizt und die Nerven beruhigt.

34. Egg Nogg.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 frisches Ei;
Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
Eindrittel Glas voll fein zerschlagenes Eis;
1 Ponyglas St. Croix Rum;
1 Weinglas voll Cognac;
fülle das Glas auf mit frischer Milch, schüttle diese Ingredienzen vermittelst des Schüttelbechers gut auf und siebe dieses in ein grosses Glas, streue ein wenig Muscatnuss auf dasselbe und servire es.

35. Champagner Sour.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 Stück Würfelzucker durchtränkt mit
2 dashes frisch ausgepressten Citronensaft;

lege dieses Stück Zucker in ein Champagner-Sour-Glas, fülle das Glass langsam auf mit Champagner, lege ein wenig fein geschnittene Frucht hinein, mische dieses gut auf und servire es.

36. Milk Punsch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
Eindrittel Glas voll fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas voll Cognac;
Einhalb Weinglass voll St. Croix Rum;
fülle das Glas auf mit frischer Milch, schüttle dieses gut durcheinander mittelst des Schüttelbechers, siebe es in ein grosses Glas und streue ein wenig Muscatnuss auf das Getränk und servire es.

37. Curacao Punsch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses mit einem Barlöffel gut auf und fülle das Glas auf mit zerschlagenem Eis;
Dreiviertel Weinglas mit Cognac;
1 Ponyglas mit Curacao (roth);
Einhalb Ponyglas mit Jamaica Rum;
mische dieses gut auf mittelst eines Löffels und garnire es mit Weintrauben, Orangen, Ananas und Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

38. Brandy Punsch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
Einviertel Ponyglas Himbeersyrup;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
Einhalb Weinglass Wasser;

löse dieses gut auf mittelst eines Barlöffels, fülle das Glas auf mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Weinglas Cognac;
mische dieses Getränk gründlich und giesse ein paar Tropfen Jamaica Rum zu, und garnire es in geschmackvoller Weise mit Saisonfrüchten, und servire es mit Stroh.

39. Portwein-Punsch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Einnalb Essloffel voll feinen Zucker;
Einhalb Ponyglass Fruchtsyrup *(orchard syrup);*
1 oder 2 dashes Citronensaft;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses vermittelst eines Barlöffels gut auf, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis, mische es gut und garnire es mit Orangen, Citronen, Ananas und Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire mit Stroh.

40. General Harrison Egg Nogg.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 frisches Ei;
1 Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 Stücke klein zerschlagenes Eis;
fülle das Glas auf mit Apfelwein *(Cider)*, schüttle dieses vermittelst des Schüttelbechers gut auf, siebe es in ein grosses Glas, streue ein wenig Muscatnuss darauf und servire es. Dieses Getränk ist sehr wohlschmekkend und hauptsächlich im südlichen Amerika sehr beliebt und getrunken.

41. St. Croix Rum-Punsch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 Esslöffel feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
Einhalb Weinglas Wasser;

löse dieses mittelst eines Barlöffe s gut auf, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglass voll St. Croix Rum;
Einviertel Ponyglas mit Jamaica Rum;
mische dieses gut und gründlich auf mittelst eines Barlöffels, garnire es mit Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire mit Stroh.

42. Medford Rum-Sour.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
1 Spritzer Syphon Selterswasser;
löse dieses gut auf mittelst eines Barlöffels;
Dreiviertel Glas voll fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Medford Rum;
mische dieses mit einem Barlöffel gut auf, und siebe es in ein Sourglass, garnire es mit Citronen, Ananas und Orangen, und servire es.

43. Champagne Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Einhalb Esslöffel feinen Zucker;
Einviertel Weinglass Wasser, löse dieses gut auf;
1 oder 2 Schnitte Orangen;
1 oder 2 Schnitte Ananas;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis, fülle es auf mit Champagner, mische es gründlich mit einem Barlöffel, garnire es mit Weintrauben, Ananas, Orangen und Erdbeeren geschmackvoll und servire es mit Stroh.

44. St. Charles Punsch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
Einviertel Weinglass Wasser, löse dieses gut auf;
fülle das Glas auf mit fein zerschlagenem Eis;

1 Weinglas voll Portwein;
1 Ponyglas Cognac;
Einviertel Ponyglas Curacao (roth);
mische dieses tüchtig auf mittelst eines Barlöffels und garnire es mit Orangen, Citronen, Ananas und Erdbeeren in geschmackvoller Weise, und servire es mit Stroh.

45. Brandy Sangaree.

(Gebrauche ein kleines Barglas.)

1 oder 2 kleine Stücke Eis;
1 Theelöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglass Wasser;
löse dieses gut auf mittelst eines Barlöffels;
1 Weinglas voll Cognac;
mische es gut auf mittelst eines Barlöffels und streue ein wenig Muscatnuss auf's Getränk, entferne das Eis, wenn es verlangt wird, und servire es.

46. Mint Julep.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglass Wasser;
3 oder 4 Zweige frische Krausemünze *(mint);*
presse die Krausemünze mittelst eines Barlöffels so lange, bis das enthaltende Oel vollständig absorbirt ist, dann entferne die betreffenden Blätter und Stengel, fülle das Glas auf mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Weinglas Cognac;
mische oder schüttle dieses tüchtig auf, dann nehme
3 oder 4 Zweige frische Krausemünze
und placire solche mit den Stengeln nach unten derart, dass die Blätter ein Bouquet über dem Glase bilden. Garnire es auf recht geschmackvolle Weise mit Orangen, Ananas, Weintrauben und Erdbeeren, überstreue es mit feinem Zucker, und giesse wenige Tropfen Jamaica Rum auf dasselbe, und servire es mit Stroh.

Dieses ist ein vorzügliches Sommergetränk und vielfach im südlichen Amerika getrunken.

47. Fancy Whiskey Smash.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglass Wasser;
3 oder 4 Zweige frische Krausemünze *(mint)*;
löse dieses tüchtig auf mit einem Barlöffel, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis:
1 Weinglas Whiskey;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und siebe es in ein Sourglas, und garnire es mit fein geschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

48. Old Style Whiskey Smash.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

Einhalb Theelöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglass Wasser;
3 oder 4 Zweige Krausemünze;
presse und löse dies gut auf mit einem Barlöffel, fülle das Glas mit klein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas Whiskey;
lege einige serschnittene Fruchtstücke hinzu, mische dieses mit einem Barlöffel gut auf und servire es.

49. Cold Whiskey Sling.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

1 Theelöffel feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
1 oder 2 kleine Stücke Eis;
Ein Weinglass Whiskey;
mische dieses gut auf, streue ein wenig Muscatnuss auf das Getränk und servire es.

50. Gin Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
2 oder 3 dashes weissen Syrup *(gum);*
2 oder 3 dashes Bitters *(Angostura);*
1 dash Curacao oder Absinthe;
1 Weinglass Holland Gin;
mische dies mit einem Barlöffel tüchtig auf, siebe es in ein geschmackvolles Cocktail-Glas, und füge ein kleines Stück Citronenschale dazu und servire es.

51. Absinthe Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Dreiviertel Glass voll fein zerschlagenes Eis;
1 dash Bitters *(Angostura)*;
3 oder 4 dashes weissen Syrup *(gum);*
1 oder 2 dashes Anisette;
Einviertel Weinglas Wasser;
Dreiviertel Weinglas Absinthe;
mische dieses mit einem Barlöffel gründlich auf, siebe es in ein Cocktail-Glass und füge ein kleines Stück Citronenschale darauf und servire es.

52. Mississippi Punch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglass Wasser;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
löse dieses mit einem Barlöffel gut anf, fülle das Glass auf mit fein zerschlagenem Eis;
Einviertel Weinglas Jamaica Rum;
Einhalb Weinglass Bourbon Whiskey;
1 Weinglas mit Cognac;
mische dieses mit einem Barlöffel gut und gründlich, garnire es in geschmackvoller Weise mit Saisonfrüchte und Beeren und servire es mit Stroh.

53. Hot Whiskey.

(Gebrauche ein heisses Whiskeyglas.)

Der Herausgeber bemerkt hierbei die Regel, dass der Barlöffel immer im Getränke servirt wird. Ferner muss dem Gast stets ein Glas mit fein zerschlagenem Eis vorgesetzt werden, damit er sich desselben zur Abkühlung des Getränkes bedienen kann; mische wie folgt:

1 oder 2 Stücke Würfelzucker;
löse diese auf mit etwas heissem Wasser;
1 Weinglas Scotch Whiskey;
fülle das Glas mit heissem Wasser und mische es gut auf mit einem Barlöffel und füge ein kleines Stück Citronenschale hinzu, streue ein wenig Muscatnuss darauf und servire.

Es ist durchweg eine Regel, dass man zu diesem Getränke Scotch Whiskey verwendet, ausser der Gast verlangt ausdrücklich eine andere Sorte.

54. How to mix Tom and Jerry.

(Gebrauche eine Punchbowle.)

Bei Bereitung von Tom and Jerry richtet sich die Quantität ganz nach dem Bedarfe des betreffenden Geschäftes, und müssen die zu verwendenden Eier stets frisch und kalt sein. Man nehme zwei Gefässe oder Bowles und trenne das Eiweiss von dem Dotter so behutsam, dass jedes für sich separat in die betreffende Bowl gebracht wird. Man schlage das Eiweiss mit einem sogenannten Schneeschläger so lange bis das Eiweiss steif wie Schnee geworden ist. Dann füge einen bis anderthalb Esslöffel voll fein pulverisirter Zucker für je ein Ei hinzu und mische dieses mittelst dem Schneeschläger tüchtig zu einem Teig, dann schlage man den Eidotter so lange bis er dünnflüssig wie Wasser wird und schütte diesen in den Eiweissteig und schlage das Ganze tüchtig zusammen, so dass es einen leichten lockeren Teig bildet.

55. How to deal out Tom and Jerry.

(Gebrauche ein Tom and Jerry Mug.)

2 Esslöffel voll von dem gemischten Teig;
1 Weinglas Cognac;
1 Pony-Glas Jamaica Rum;
fülle das Glas oder den Mug mit heissem Wasser oder heisser Milch, je nach dem Wunsche der Gäste und mische es auf mit einem Barlöffel; dann nehme man ein zweites Glas oder Mug und giesse das Getränk ungefähr 4 bis 5 Mal von einem Glas in's andere in langen Strömen, streue dann ein wenig Muscatnuss darauf und servire es.

56. Tom and Jerry (cold).

(Gebrauche Tom and Jerry Mug oder Glas.)

Dieses Getränk wird ganz auf dieselbe Weise präparirt wie heisser Tom and Jerry, nur mit dem Unterschiede, dass man statt des heissen Wassers oder Milch kaltes Wasser oder Milch verwenden thut.

57. Knickerbocker.

(Gebrauche ein grosses Glass.)

2 Esslöffel voll Himbeersaft;
2 dashes Citronensaft;
1 oder 2 Schnitte Ananas;
1 oder 2 Schnitte Orangen;
fülle das Glas auf mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglass St. Croix Rum
Einhalb Weinglass Curacao;
mische dieses tüchtig mit einem Barlöffel und garnire es in geschmackvoller Weise mit Schnitte Ananas, Citronen, Orangen, Erdbeeren und Weintrauben und servire es mit Stroh.

58. John Collins.

(Gebrauche ein extra grosses Glas.)

1 Essflöffel voll feinen Zucker;
5 oder 6 dashes Citronensaft,

1 Weinglass Holland Gin;
4 oder 5 kleine Stücke zerschlagenes Eis;
1 Flasche Sodawasser;
giese dieses zu den anderen Incredienzen und mische es tüchtig mit einem Barlöffel auf, entferne das Eis und servire es. Vorsicht muss beim Mischen insoferne gebraucht werden, dass der Schaum nicht über das Glas läuft.

59. Whiskey Toddy.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

Einhalb Theelöffel feinen Zucker;
löse diesen auf mit ein wenig Wasser;
1 oder 2 kleine Stücke Eis;
1 Weinglas Whiskey;
mische es mit einem Barlöffel gut auf und servire es. Dieses ist die Art und Weise wie man dieses Getränk an Tischen servirt. Beim Serviren dieses Getränkes an der Bar ist es Regel, dass man nicht die betreffende Quantität Whiskey selbst in das Glas füllen thut, sondern dies dem Gast überlässt.

60. Hot Scotch Whiskey Sling.

(Gebrauche ein heisses Wasserglas.)

1 kleines Stück Würfelzucker;
löse dieses in etwas heissem Wasser auf;
1 Weinglas Scotch Whiskey;
1 kleines Stück Citronenschale;
fülle das Glas auf mit heissem Wasser, mische es gut auf mit einem Barlöffel streue ein wenig Muscatnuss über und servire es

61. White Lion.

(Gebrauche ein grosses Glas.

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft (oder Lim);
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses mit einem Barlöffel gut auf; fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;

Einhalb Pony-Glas Himbeer-Syrup;
Einviertel Pony-Glas Curacao;
1 Weinglas St. Croix Rum;
1 Pony-Glas Brandy;
mische dieses mit einem Barlöffel tüchtig auf und garnire es mit Früchten und Beeren in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

62. Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1½ Esslöffel voll feinen Zucker;
5 oder 6 dashes Citronensaft;
Dreiviertel Glas voll fein zerschlagenes Eis;
fülle das Glas mit Wasser, schüttle es tüchtig mit dem Schüttelbecher so lange bis die Incredienzen vollständig zusammen gemischt sind. Dann garnire es in geschmackvoller Weise mit Saisonfrüchten und servire es mit Stroh. Um dieses Getränk gut und stark zu machen, darf man nicht an Zucker und Citronensaft zu sehr sparen.

63. Hot Spiced Rum.

(Gebrauche ein heisses Wasserglas.)

1 oder 2 Stücke Würfelzucker;
Einhalb Theelöffel voll gemischte Gewürze;
vermische dieses gut in wenigem heissem Wasser;
1 Weinglas Jamaica Rum;
fülle das Glas auf mit heissem Wasser, mische es gut auf mit einem Barlöffel, streue ein wenig Muscatnuss darüber und servire es. Sollte der Gast ein klein wenig Butter zu diesem Getränk verlangen, dann ist besonders zu beachten, dass nur die beste Qualität und vollständig frische Butter verwendet wird. Dieses Getränk ist für Halsleidende besonders zu empfehlen.

64. Selters Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1½ Esslöffel voll feinen Zucker;
4 oder 6 dashes Citronensaft;
3 oder 4 kleine Stücke Eis;
fülle das Glas auf mit Syphon Selters-Wasser und mische es tüchtig mit einem Barlöffel auf. Sollte der Gast importirtes Selters-Wasser verlangen, so gebrauche man dieses an Stelle des Syphon Selters-Wassers. Dieses Getränk ist besonders empfehlend in heissen Jahreszeiten und beruhigt erregte Nerven.

65. Mulled Claret.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Bei Bereitung dieses Getränkes ist zu empfehlen, dass es mit aller Sorgfalt gemischt wird.
3 oder 4 Stücke Würfelzucker;
1 oder 2 dashes Citronensast;
1 Theelöffel voll gemischte Gewürze, als Nelken etc.;
Einviertel Theelöffel voll gestossenen Zimmt;
2 Weingläser Claret (Rothwein);
giesse diese vorgenannten Ingredienzen in eine Pfanne und stelle diese über das Feuer so lange, bis das Getränk ein bis zwei Minuten gekocht hat. Dann giesse dieses in ein grosses Heisswasserglas, lege eine Schnitte Citrone hinein, streue etwas Muscatnuss darüber und servire es. Dieses ist ein beliebtes Damengetränk bei kalter Jahreszeit.

66. Soda Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

4 oder 5 kleine Stücke zerschlagenes Eis;
5 oder 6 dashes Bitters Angostura oder Bokers;
1 oder 2 Schnitte Orangen;
1 Theelöffel voll feinen Zucker;
fülle das Glas auf mit Lemon Sodawasser, mische dieses gut und tüchtig auf mit einem Barlöffel und ser-

vire es. Vorsicht muss im Mischen dieses Getränkes insofern gebraucht werden, dass es nicht über das Glas läuft.

67. Pousse Cafe.

(Gebrauche ein Sherry Weinglas.)

Bei Bereitung dieses Getränkes, welches nicht nur ein Lieblingsgetränk der Franzosen, sondern auch der Amerikaner ist, muss alle Sorgfalt angewendet werden, damit sich nicht die betreffenden Liqueure vermischen, so dass jede Sorte Liqueur der Farbe wegen separat im Glase erscheint, was dem Getränk ein brilliantes Aussehen gibt. Zur Manipulation empfiehlt der Herausgeber daher ein Sherry Weinglas an Stelle eines Löffels, indem dieses auch besser aussieht und schneller von Hand geht.

Ein sechstel Sherry Weinglas Raspberrysyrup (Himbeer);
Einsechstel Sherry Weinglas Marachino;
Einsechstel Sherry Weinglas Vanilla;
Einsechstel Sherry Weinglas Curacao (roth);
Einsechstel Sherry Weinglas Chartreuse (gelb);
Einsechstel Sherry Weinglas Cognac;

Mit diesen Sorten Liqueuren ist das Glas gefüllt und kann servirt werden. Dieses Getränk ist sehr zu empfehlen nach eingenommenem Mittagsmahl.

68. Pousse L'Amour.

(Gebrauche ein Sherry Weinglas.

Dieses altfranzösische Getränk hat einige Aehnlichkeit mit Pousse Cafe und muss mit ebensolcher Vorsicht bereitet werden.

Man gebrauche wie folgt:
Einviertel Sherry Weinglas Marachino;
1 Dotter von einem frischen kalten Ei;
Einviertel Sherry Weinglas Vanilla;
Einviertel Sherry Weinglas Cognac.

Die grösste Vorsicht muss bei Einlegen des Eidotters angewendet werden, damit derselbe im Glase nicht zerläuft, sondern ganz bleibt.

69. Rhine Wine Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1½ Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses mit einem Barlöffel gut auf, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis, giesse das Glas voll mit Rheinwein (gute Qualität), schüttle dieses mit einem Schüttelbecher tüchtig und garnire es mit Weintrauben, Orangen, Erdbeeren, Ananas in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

70. Jersey Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
Einhalb Theelöffel feiner Zucker;
3 oder 4 dashes Angostura Bitters;
1 Weinglas Apfelwein (Cider);
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und siebe es in ein Cocktail-Glas, füge ein kleines Stück Citronenschale bei und servire es. Dieses ist ein beliebtes Getränk bei den Bewohnern von Jersey.

71. Silver Fizz.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Eiweiss;
1 Weinglas Old Tom Gin;
schüttle dieses gründlich auf mit einem Schüttelbecher, siebe es in ein ziemlich grosses Bar- oder Fizz-Glas und fülle das Glas auf mit Syphon Vichywasser, mische das Ganze nochmals gut und servire es.

72. Vanilla Punch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Lime oder Citronensaft;
2 oder 3 dashes Curacao;
löse dieses gut auf mit ein wenig Wasser, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas Cognac;
1 Pony-Glas Vanilla;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es mit Weintrauben, Orangen, Ananas, Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

73. Hot Milk Punch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
Einviertel Weinglas St. Croix Rum;
Dreiviertel Weinglas Cognac (wenn verlangt, Jamaica Rum);
fülle das Glas mit heisser Milch, mische es gut auf mit einem Barlöffel, streue ein wenig Muscatnuss über das Getränk und servire es. Dieses Getränk darf niemals mit einem Schüttelbecher geschüttelt, sondern nur mit einem Barlöffel gemischt werden.

74. Baltimore Egg Nogg.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 frischer Eidotter;
Dreiviertel Esslöffel feinen Zucker;
nehme ein wenig Muscatnuss und pulverisirten Zimmt, mische dieses gut mit einem Barlöffel;
3 oder 4 kleine Stücke zerschlagenes Eis;
Einhalb Pony-Glas Cognac;
Einviertel Pony-Glas Jamaica Rum;
1 Pony-Glas Madeira Wein;
fülle das Glas mit frischer Milch und schüttle es tüchtig auf mit einem Schüttelbecher, siebe es in ein

grosses Barglas, streue noch ein wenig Muscatnuss darüber und servire es.

75. Sherry Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses mit einem Barlöffel gut auf, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Weinglas Sherry Wein.
mische dieses gut mit einem Barlöffel und garnire es mit Orangen, Weintrauben, Ananas, Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

Dieses ist ein echt amerikanisches Getränk und sehr beliebt sowohl bei Damen als Herren.

76. Fancy Brandy Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
2 oder 3 dashes weissen Zuckersyrup (Gum);
1 oder 2 dashes Angostura Bitters;
1½ dashes Curacao;
1 Weinglas Cognac;
mische dieses gut mit einem Barlöffel, siebe es in ein Fancy Cocktail-Glas und gebe einen Spritzer Champagner sowie ein Stück Citronenschale dazu. Champagner wird selbstverständlich nur dann dazugegeben, wenn man denselben in der Flasche an Zapf hat. Dieses Getränk ist besonders zu empfehlen, da es ausgezeichnet gut schmeckt.

77. California Sherry Wine Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
1 Pony-Glas Ananas Syrup;
löse dieses mit etwas Wasser gut auf, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Weinglas California Sherry Wein;

mische dieses gut und gründlich mit einem Barlöffel und garnire es mit Weintrauben, Orangen, Ananas, Erdbeeren in geschmackvoller Weise und übergiesse das Ganze mit ein klein wenig alten Portwein und servire es mit Stroh.

78. Gin Fizz.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
Einhalb Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Old Tom Gin;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, siebe es in ein ziemlich grosses Bar- oder Fizz-Glas, fülle dann dasselbe mit Syphon Vichy oder Selterswasser, mische es gut auf und servire es.

Dieses Getränk soll gleich naeh Bereitung getrunken werden, da es sonst an Kraft, Effekt und Wohlgeschmack verliert.

79. Vermouth Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
4 oder 5 dashes weissen Zuckersyrup (Gum);
1 oder 2 dashes Orangen Bitters;
2 dashes Marachino;
1 Weinglas Vermouth;
mische es gut auf mit einem Barlöffel, siebe es in ein Cocktail-Glas, füge ein kleines Stück Citronenschale zu und servire es. Dieses ist ein ausgezeichnetes Getränk und reizt den Appetit.

80. Kirschwasser Punch.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
1 oder 2 dashes Lime- oder Citronensaft;
3 oder 4 dashes Chartreuse (gelb);
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis:

1 Weinglas Kirschwasser;
Einhalb Weinglas Wasser;
mische es mit einem Barlöffel gut auf, garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Ananas, Citronen, Erdbeeren und servire es mit Stroh.

81. Brandy Fizz.

(Gebrauche ein grosses Barglass.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
Dreiviertel Glas feingeschlagenes Eis;
1 Weinglas Cognac;
mische es gut mit einem Barlöffel auf, siebe es in ein Fizz- oder Sour-Glas und fülle dasselbe mit Syphon-, Vichy- oder Selterswasser, mische es gut und servire es.

82. Whiskey Julep.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Esslöffel feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
3 oder 4 Zweige frische Krausemünze *(mint);*
presse dieses mit einem Löffel tüchtig, so dass das enthaltende Oel der Krausemünze sich entlöst hat;
fülle das Glas mit feingeschlagenem Eis;
1 Weinglas Whiskey;
mische dieses tüchtig mit einem Barlöffel und garnire es mit Krausemünze, die Stengel nach unten, Orangen, Ananas, Citronen und Erdbeeren in geschmackvoller Weise, überstreue das Ganze mit etwas pulverisirtem Zucker und giesse einige Tropfen Jamaica Rum auf das Ganze, und servire es mit Stroh.

83. Whiskey Crusta.

(Gebrauche ein grosses Barglas.

Man nehme eine schöne, saubere Citrone, ungefähr in der Grösse und Umfange eines Weinglases, schneide beide Enden der Citrone ab mit einem Messer, und

schäle dann die ganze Citrone mit einem Schnitt, so wie man einen Apfel schält; dann setze die Citronenschale in ein hübsches Weinglas und tüpfe dasselbe mit dem Rand in pulverisirten Zucker. Dann mische folgendermassen:

Einhalb Ponyglas Fruchtsyrup *(orchard);*
Einhalb Glas feingeschlagenes Eis;
1 oder 2 dashes Angostura Bitters;
1 dash Citronensaft;
2 dashes Marachino;
Dreiviertel Weinglass Whiskey;

mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, siebe dasselbe in das die Citronenschale enthaltende Weinglas und füge ein kleines Stück Ananas, Erdbeeren und Weintrauben zu und servire es.

84. Fancy Brandy Smash.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
2 oder 3 Zweige Krausemünze *(mint);*
presse dieses gut mit einem Barlöffel;
Einhalb Glas feingeschlagenes Eis;
1 Weinglas Cognac;

mische dieses gut mit einem Barlöffel, siebe es in ein Sour- oder Fancy-Barglas und garnire es in geschmackvoller Weise mit kleingeschnittenen Früchten und Beeren, und servire es.

85. Jamaica Rum Sour.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
1 Spritzer Syphon Selterswasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Jamaica Rum;

mische dieses mit einem Barlöffel gut auf, siebe es in ein Sourglas und garnire es mit Saisonfrüchte und Beeren, und servire es.

86. Sherry Flip.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 frisches Ei;
Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Glas feingeschlagenes Eis;
1½ Weinglas Sherrywein;
schüttle dieses gut und tüchtig auf mit einem Schüttelbecher und siebe es in ein hübsches Glas, und bestreue es mit ein wenig Muscatnuss, und servire es.

Dieses ist ein sehr gutes Getränk und wirkt stärkend für schwächliche Personen.

87. Whiskey Fix.

(Gebrauche ein grosses Barglass.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Lime- oder Citronensaft;
Einhalb Ponyglas Ananassyrup;
löse dieses auf mit ein wenig Wasser;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
Ein Weinglass Whiskey,
mische es gut auf mit einem Barlöffel, garnire es mit Weintrauben, Ananas, Citronen und Erdbeeren, und servire es mit Stroh.

88. Portwein Sangaree.

(Gebrauche ein kleines Barglas.)

1 Theelöffel voll feinen Zucker;
löse diesen auf mit ein wenig Wasser;
2 oder 3 kleine Stücke zerschlagenes Eis;
1 Weinglas guten Portwein;
mische es gut auf mit einem Barlöffel, entferne das Eis, wenn es verlangt wird, streue ein wenig Muscatnuss über das Getränk und servire es.

89. Whiskey Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Barglas.

Fülle das Glas auf mit fein zerschlagenem Eis;
2 oder 3 dashes weissen Zucker-Syrup *(gum);*
1 oder 2 dashes Bitters (Angostura);
1 oder 2 dashes Curacao;
1 Weinglas Whiskey;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, siebe es in ein Cocktail-Glas und füge ein kleines Stückchen Citronenschale zu und servire es. Sollte dieses Getränk "fancy," also besonders fein verlangt werden, so füge man einen Spitzer Champagner hinzu, vorausgesetzt, dass man Champagner am Zapf hat.

90. Whiskey Fizz.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
löse dieses auf mit etwas Selterswasser;
Dreiviertel Glas feingeschlagenes Eis;
1 Weinglas Whiskey;
mische dieses gut und gründlich auf mit einem Barlöffel und siebe es in ein ziemlich grosses Bar- oder Fizz Glas; fülle das Glas auf mit Syphon Selters- oder Vichy-Wasser, mische es gut auf und servire es.

91. Roman Punch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Ponyglas Himbeersaft;
2 oder 3 dashes Citronen- oder Limesaft;
löse dieses gut auf mit ein wenig Wasser;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
Einviertel Ponyglas Curacao;
Einhalb Weinglas Cognac;
Einhalb Ponyglas Jamaica Rum;
mische dieses tüchtig und gut auf mit einem Barlöffel,

garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas und Erdbeeren, und servire es mit Stroh.

92. Sherrywein-Punsch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Weinglas Fruchtsyrup *(orchard);*
1 oder 2 dashes Citronensaft;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Weinglas Sherrywein;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Ananas und Erdbeeren, und giesse über das Ganze ein wenig französischen Rothwein, und servire es mit Stroh.

93. Apple Jack Sour.

(Gebrauche ein grosses Barglass.

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
1 Spritzer Syphon Selterswasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Apple Jack;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und siebe es in ein Sour-Glas, garnire dieses mit klein geschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

94. Gin Smash.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 Zweige frische Krausemünze *(mint);*
presse dieses gut mit einem Barlöffel und wenig Wasser;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Holland Gin;
mische dieses gut mit einem Barlöffel auf, siebe es in ein Sour-Glas, servire es mit fein zerschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

95. Medford Rum-Punch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
Einhalb Weinglass Wasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas Medford Rum;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas und Erdbeeren, und giesse ein paar Tropfen Jamaica Rum hinzu, und servire es mit Stroh.

96. Hot Rum.

(Gebrauche ein Heisswasserglas.)

1 oder 2 Stücke Würfelzucker;
löse dieses auf mit etwas heissem Wasser;
1 Weinglas Jamaica Rum;
fülle das Glas mit heissem Wasssr, mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und streue ein wenig Muscatnuss darüber, und servire es. Zu diesem Getränk verwendet man immer Jamaica Rum, ausser bei ausdrücklichem Verlangen einer anderen Sorte Rum.

97. Orange Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
1 dash Citronensaft;
presse hierin eine Orange;
Dreiviertel Glas feingeschlagenes Eis;
fülle das Glas auf mit Wasser und schüttle dieses mit einem Schüttelbecher tüchtig, bis sich alle Ingredienzen gut vermischt haben, garnire es mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas und Erdbeeren, und servire es mit Stroh.

98. Stone Fence.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Weinglas Whiskey;
2 oder 3 Stücke zerschlagenes Eis;
fülle das Glae mit gutem Apfelwein *(Cider)*,
mische es gut auf mit einem Barlöffel und servire es.

99. Portwein-Punsch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
1 oder 2 dashes Citronensaft;
Eine halbe Orange,
presse diese gut aus und löse das Ganze mit etwas Wasser auf;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Weinglas Portwein;
mische es tüchtig und gut mit einem Barlöffel auf, garnire es mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, und Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

100. Gin Toddy.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

Einhalb Theelöffel voll feinen Zucker;
löse diesen gut auf mit wenig Wasser;
1 oder 2 kleine Stücke zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Holland Gin;
mische dieses mit einem Barlöffel gut auf und servire es. Beim Serviren dieses Getränkes an der Bar reiche dem Gast die Flasche mit Holland Gin, damit sich der Gast selbst damit bedienen kann.

101. Hot Irish Punch.

(Gebrauche ein Heisswasserglas.)

1 oder 2 Stücke Würfelzucker;
1 dash Citronensaft;
löse dieses auf mit etwas heissem Wasser;
1 Weinglas Irish Whiskey;

fülle das Glas auf mit heissem Wasser, füge eine Schnitte Citrone dazu, mische dieses gut mit dem Barlöffel, streue ein wenig Muscatnuss über das Getränk und servire es.

102. Wein-Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Ein Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas Sherry—Port—Claret-Wein, je nach Belieben des Gastes;
fülle das Glas auf mit Wasser und schüttle dieses tüchtig mit einem Schüttelbecher, garnire das Getränk in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren, und servire es mit Stroh.

103. Soda-Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
3 oder 4 kleine Stückchen Eis;
1 Flasche Sodawasser;
mische dieses tüchtig auf mit einem Barlöffel, entferne das Eis und servire es. Beim Oeffnen der Flasche Sodawasser ist zu beobachten, dass solches stets unter dem Counter geschieht, damit nicht etwa bei zu starkem Moussee die Gäste bespritzt werden.

104. Old Tom Gin Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
2 oder 3 dashes weissen Zucker-Syrup *(gum);*
1 oder 2 dashes Angostura Bitters;
1 oder 2 dashes Curacao oder Absinth, je nach Belieben;
1 Glas Old Tom Gin;

mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und siebe es in ein Cocktail-Glas, füge ein Stück Citronenschale zu und servire es.

105. Hot Arrac-Punch.

(Gebrauche ein Heisswasserglas.

1 oder 2 Stücke Würfelzucker;
3 oder 4 Tropfen Citronensaft;
löse dieses auf mit etwas heissem Wasser;
Dreiviertel Weinglas Arrac de Batavia;
fülle das Glas auf mit heissem Wasser, mische es gumit einem Barloffel auf, streue etwas Muscatnuss darüber und servire es.

106. Philadelphia Boating Punch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
1 oder 2 dashes Citronensaft:
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
fülle das Glas auf mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas St. Croix Rum;
1 Pony-Glas alten Cognac;
mische dieses gut mit einem Barlöffel auf, garnire es geschmackvoll mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren, und servire es mit Stroh.

107. Tip Top Punch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

3 oder 4 Stücke zerschlagenes Eis;
1 Pony-Glas voll Cognac;
1 oder 2 schöne Schnitte Orangen;
1 oder 2 Schnitte Ananas;
1 Stück Würfelzucker;
2 oder 3 Tropfen Citronensaft;
fülle das Glas auf mit Champagner, mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und garnire es mit Weintrauben und Erdbeeren, und servire es.

108. Brandy Crusta.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Man nehme eine schöne, saubere Citrone, ungefähr in der Grösse und Umfange eines Weinglases, schneide beide Enden der Citrone ab mit einem Messer und schäle dann die ganze Citrone mit einem Schnitt, ungefähr wie man einen Apfel schält, dann setze die Citronenschale in ein hübsches Weinglas und tüpfe dasselbe mit dem Rande in pulverisirten Zucker, dann mische Folgendes:

1 Pony-Glas Fruchtsyrup *(orchard);*
Einhalb Glas fein zerschlagenes Eis;
1 oder 2 dashes Angostura Bitters;
1 dash Citronensaft;
2 dashes Marachino;
Dreiviertel Weinglas Cognac;

mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, siebe es in das die Citronenschale enthaltende Weinglas, füge kleine Stücke Frucht, Ananas, Erdbeeren, Weintrauben zu und servire es.

109. Gin Julep.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 Zweige frische Krausemünze *(mint);*
Einhalb Weinglas Wasser;
presse dieses mit einem Barlöffel gut aus;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1¼ Weinglas Holland Gin;

mische dieses gut und gründlich auf mit einem Barlöffel, garnire das Getränk geschmackvoll in der Art wie Mint Julep, mit Krausemünze, die Stengel nach unten bouquetartig, und Saisonfrüchten. Sodann bestreue man das Ganze mit etwas fein pulverisirtem Zucker, giesse ein paar Tropfen Jamaica Rum zu und servire es mit Stroh.

110. Porter Sangaree.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
1 Weinglas Wasser;
löse diesen gut auf mit einem Barlöffel;
3 oder 4 kleine Stücke Eis;
fülle das Glas auf mit Porter, mische es gut mit einem Barlöffel, entferne das Eis, streue ein wenig Muscatnuss über das Getränk und servire es. Sei vorsichtig beim Mischen, damit der Porter nicht über das Glas läuft.

111. Brandy Fix.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Lime- oder Citronensaft;
Einhalb Pony-Glas Ananas-Syrup;
löse dieses gut auf mit etwas Wasser;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas Cognac;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es geschmackvoll mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren, und servire es mit Stroh.

112. Brandy Flip.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 frisches Ei;
Dreiviertel Esslöffel voll Zucker;
Einhalb Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Cognac;
schüttle alles gut mit einem Schüttelbecher durcheinander und siebe es in ein Flip- oder sonstiges hübsches Barglas, streue ein wenig Muscatnuss über dasselbe und servire es.

113. California Wine Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
1 Orange, und presse diese über den Zucker;

löse dieses auf mit wenig Wasser;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Weinglas California Wein;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren, in geschmackvoller Weise, giesse ein wenig guten Portwein über das Getränk und servire es mit Stroh.

114. Whiskey Sour.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
1 Spritzer Syphon Selterswasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Whiskey;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, siebe es in ein Sour-Glas, garnire es mit kleingeschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

115. St. Croix Rum Fix.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
Einhalb Pony-Glas Ananas-Syrup;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses mit einem Barlöffel gut auf;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas St. Croix Rum;
mische es gut auf mit einem Barlöffel, garnire es geschmackvoll mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren, und servire es mit Stroh.

116. Sherry Wine Sangaree.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

1 Theelöffel voll feinen Zucker;
löse diesen auf in etwas Wasser;

1 oder 2 kleine Stücke Eis;
1 Weinglas Sherrywein;
mische es gut auf mit einem Barlöffel, entferne das Eis, streue ein wenig Muscatnuss darüber und servire es.

117. Brandy Sour.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
1 Spritzer Syphon Selterswasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Cognac;
mische dieses tüchtig auf mit einem Barlöffel, siebe es in ein Sour-Glas, garnire es mit kleingeschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

118. Port Wine Flip.

(Gebrauche ein grosses Glas.)

1 frisches Ei;
Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Portwein:
schüttle dieses gut auf mit einem Schüttelbecher, siebe es in ein Weinglas, streue ein wenig Muscatnuss über das Getränk und servire es.

119. Stone Wall.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 Stücke Eis;
1 Weinglas Whiskey;
1 Flasche Sodawasser;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, entferne das Eis und servire es. Dieses ist ein sehr kühlendes Getränk und wird daher hauptsächlich im Sommer vielfach getrunken.

120. Italian Wine Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Weinglas Himbeersaft;
Einviertel Weinglas Fruchtsyrup *(orchard)*;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas mit Port- oder Claret-Wein;
fülle das Glas mit Wasser, mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren, und servire es mit Stroh. Dieses ist ein vorzügliches Sommergetränk für Damen.

121. Tom Collins.

(Gebrauche ein extra grosses Barglas.)

Dreiviertel Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronen- oder Limesaft;
3 oder 4 kleine Stücke Eis;
1 Weinglas Old Tom Gin;
1 Flasche Sodawasser;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, entferne das Eis und servire es. Vorsicht muss beim Mischen dieses Getränkes gebraucht werden, damit es nicht über das Glas schäumt.

122. Hot Locomotive.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Eidotter frisch;
Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
1 Pony-Glas Honig;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
Einhalb Pony-Glas Curacao;
1½ Weinglas Burgunder-Wein;
schütte dieses in ein kleines Gefäss, und stelle es auf's Feuer bis es anfängt zu kochen, dann giesse es ungefähr 3 bis 4 Mal von einem Glas oder Mug zum an-

deren, füge eine Schnitte Citrone hinzu und streue ein wenig Zimmet darüber und servire es. Dieses ist ein ausgezeichnetes erwärmendes Getränk.

123. Knickerbein.

(Gebrauche ein Sherry-Weinglas.)

Eine besondere Vorsicht beim Präpariren dieses Getränkes muss beobachtet werden, dass beim Eingiessen der resp. Liqueure solche nicht in einander laufen, sondern getrennt im Glase bleiben, da dies dem Getränk ein appetitliches Aussehen verleiht. Der Eidotter muss aus vorstehendem Grunde selbstverständlich ganz in das Glas gebracht werden und darf nicht verlaufen.

Eindrittel Sherryglas Vanilla;
1 frischen Eidotter;
giesse ein wenig Benedictiner über den Eidotter;
Eindrittel Sherrywein-Glas Kümmel;
1 oder 2 Tropfen Angostura Bitters, und servire es.

124. Brandy Sling.

(Gebrauche ein heisses Wasserglas.)

1 Stück Würfelzucker;
löse diesen auf mit etwas heissem Wasser;
1 Weinglas Cognac;
fülle das Glas auf mit heissem Wasser, mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, bestreue es mit ein wenig Muscatnuss, und servire es.

125. Hot Apple Toddy.

(Gebrauche ein Hot Apple Toddy-Glas.)

Wenn man dieses Getränk bereitet, muss man darauf achten ein ziemlich grosses Glas zu wählen, da viele Mixturen dazu verwendet werden, die alle Platz finden müssen.

1½ Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb mittelgrossen gebackenen Apfel;

löse dieses mit einem Barlöffel und ein wenig Wasser gut auf;
1 Weinglas alten Apple Jack *(Cider Brandy);*
fülle das Glas auf mit heissem Wasser, mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, streue ein wenig Muscatnuss darüber und servire es. Im Falle der Gast das Getränk gesiebt verlangt, so siebe solches durch ein Milchpunsch-Sieb. Ferner muss beobachtet werden, dass nur prima Qualität Aepfel zu diesem Getränke verwendet werden, und beim Backen darauf zu sehen, dass sie schön und saftig bleiben.

126. Medford Rum Smash.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
2 oder 3 Zweige Krausemünze *(mint);*
presse dieses mit einem Barlöffel gut aus;
Einhalb Glas feingeschlagenes Eis;
1 Weinglas Medford Rum;
mische dieses mit einem Barlöffel gut auf und siebe es in ein Sour-Glas; garnire es mit klein geschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

127. Brandy Champerelle.

(Gebrauche ein Sherry-Weinglas.)

Einviertel Weinglas Curacao (roth);
Einviertel Weinglas Chartreuse (gelb);
Einviertel Weinglas Anisette;
Einviertel Weinglas Kirschwasser oder Cognac, je nach Belieben,
und servire es. Vorsicht bei Bereitung muss gebraucht werden, so dass die verschiedenen Liqueure nicht zusammenlaufen.

128. Santina's Pousse Cafe.

(Gebrauche ein Sherry-Weinglas.)

Eindrittel Weinglas Marachino;
Eindrittel Weinglas Curacao (roth);
Eindrittel Weinglas französischen Cognac,
und servire dieses. Vorsicht bei Bereitung muss gebraucht werden, so dass die verschiedenen Liqueure nicht zusammenlaufen. Dieses Getränk ist vorzüglich nach dem Genusse von schwarzem Caffee.

129. Hot Gin Sling.

(Gebrauche ein heisses Wasserglas.)

Einhalb Stück Würfelzucker;
löse dieses in wenig heissem Wasser gut auf;
1 Weinglas Holland Gin;
fülle das Glas mit heissem Wasser, mische es gut mit einem Barlöffel, bestreue es mit etwas Muscatnuss and servire es.

130. Port Wine Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
1 Pony-Glas Fruchtsyrup *(orchard);*
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1¼ Weinglas Portwein;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Ananas, Erdbeeren, Citrone, und servire es mit Stroh.

131. Sauthern Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Fruchtsyrup *(orchard);*
Einviertel Weinglas Wasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;

fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1½ Wasserglas Sauthernwein;
mische dieses gut und tüchtig auf mit einem Barlöffel, garnire es mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

132. Gin Sour.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
1 Spritzer Syphon Selterswasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Holland Gin;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, siebe es in ein Sour-Glas, garnire es mit klein geschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

133. Ale Sangaree.

(Gebrauche ein grosses Aleglas.)

1 Theelöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse diesen gut auf mit einem Barlöffel, fülle das Glas mit Ale, bestreue es mit ein wenig Muscatnuss und servire es. Es ist gebräuchlich die Gäste immer zu fragen, was für Sorte Ale, ob old, new, oder mixed Ale, sie wünschen. Ferner sei man vorsichtig, dass das Ale bei der Mischung nicht über das Glas läuft. Die Temperatur des Getränkes soll nicht zu kalt aber auch nicht zu warm sein.

134. Gin Fix.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Lime- oder Citronensaft;
Einhalb Pony-Glas Ananas-Syrup;
löse dieses in ein wenig Wasser mit einem Barlöffel gut auf;

1 Weinglass Holland Gin;
fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
mische es mit einem Barlöffel gut auf, garnire es mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren in geschmackvoller Weise und servire es mit Stroh.

135. Sherry Wine Egg Nogg.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 frisches Ei;
Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis,
1 Weinglas Sherrywein;
1 Pony-Glas Cognac;
schüttle es gut mit einem Schüttelbecher, siebe es in ein Fancy-Barglas, streue ein wenig Muscatnuss darüber und servire es.

136. St. Croix Crusta.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Man nehme eine schöne, saubere Citrone, ungefähr in der Grösse und Umfange eines Weinglases, schneide beide Enden der Citrone mit einem Messer ab und schäle dann die ganze Citrone mit einem Schnitt, ungefähr wie man einen Apfel schält, dann setze die Citronenschale in ein hübsches Weinglas und tüpfe dasselbe mit dem Rande in pulverisirten Zucker; dann mische Folgendes:
1 Pony-Glas Fruchtsyrup *(orchard)*;
Einhalb Glas fein zerschlagenes Eis;
1 oder 2 dashes Angostura Bitters;
1 dash Citronensaft,
2 dashes Marachino;
Dreiviertel Weinglas St. Croix Rum;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, siebe es in das die Citronenschale enthaltende Weinglas und füge kleine Fruchtstücke, als Weintrauben, Ananas, Erdbeeren zu und servire es.

137. Cold Brandy Toddy.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

Einhalb Theelöffel voll feinen Zucker;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse diesen gut auf mit einem Barlöffel;
1 oder 2 kleine Stücke Eis;
1 Weinglas Cognac;
mische es gut auf mit einem Barlöffel, entferne das Eis und servire es. Es ist Regel, dass man dem Gast die Flasche Brandy (Cognac) giebt, so dass er sich selbst bedienen kann.

138. Hot Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
5 oder 6 dashes Citronensaft;
fülle das Glas auf mit heissem Wasser, mische es gut mit einem Barlöffel auf und servire es. Vorsichtshalber giebt man vorerst ein wenig heisses Wasser in das Glas, damit es sich langsam erwärmt und dadurch nicht mehr zerspringen kann.

139. Toledo Punch.

(Gebrauche eine Punschbowle.)

Dieser Punsch kann nur für eine Partie bereitet werden. Der Herausgeber des Buches hat diesen Punsch speciell für ein grosses, feines amerikanisches Etablissement componirt und dem Getränke den Namen desselben, "Toledo," beigelegt. Man nimmt:

2 Pfund Würfelzucker;
4 oder 5 Flaschen Sodawasser;
4 Stück Citronen (presse solche aus);
1 Quartflasche franz. Cognac;
1 kleines Bündel Wintergreen;
4 Orangen (schneide diese in Scheiben);
1 Ananas; " " "
Erdbeeren und Weintrauben in genügender Anzahl;
6 Flaschen Champagner;

2 Flaschen französischen Rothwein;
4 Flaschen Rheinwein;
1 Gallone Wasser;
mische dieses alles gut auf mit einem grossen Löffel, lasse es 1—2 Stunden anziehen, eise die Bowle nach Vorschrift, und man wird einen der vorzüglichsten Punches haben, die es überhaupt gibt.

140. Rock and Rye Whiskey.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

Das obengenannte Getränk muss vorsichtig präparirt werden, wenn Flaschen- oder Gallonenweise bereitet, indem man beachtet, dass man nur den besten reinen weissen Zuckerkand und prima Whiskey in Anwendung bringt, da dieses Getränk vielfach von Hals- und Brustleidenden als Medicin getrunken wird. Beim Serviren dieses Getränkes an der Bar nehme man ein Glas mit einem halben Esslöffel voll Zuckerkand aufgelöst (Rock Candy) und verabreiche dieses und die Flasche Rye Whiskey dem Gaste zur Selbstbedienung.

141. Whiskey Smash.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 Zweige frische Krausemünze (mint);
Einhalb Weinglas Wasser;
presse dieses gut mit einem Barlöffel;
Einhalb Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Whiskey;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und siebe es in ein Sourglas; garnire es mit klein geschnittenen Früchten der betr. Saison und servire es.

142. St. Croix Sour.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
3 oder 4 dashes Citronensaft;
1 Spritzer Syphon Selters-Wasser;

löse dieses gut auf mit einem Barlöffel;
Einhalb Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas St. Croix Rum;
mische dieses tüchtig mit einem Barlöffel, siebe es in ein Fancy Sour-Glas, garnire es mit klein geschnittenen Saisonfrüchten und servire es.

143. Brandy Scaffa.

(Gebrauche ein Sherry Weinglas.)

Einviertel Sherry Weinglas Himbeersyrup;
Einviertel " " Maraschino;
Einviertel " " Chartreuse (grün);
Einviertel " " Cognac;
dieses Getränk muss sehr behutsam bereitet werden, damit sich die einzelnen Sorten Liqueure nicht vermischen, sondern schichtenweise im Glase stehen.

144. Faivre's Pousse Cafe.

(Gebrauche ein Sherry Weinglas.)

Eindrittel Glas Benedictiner;
Eindrittel Glas Curacao (roth);
Eindrittel Glas Kirschwasser;
2 oder 3 Tropfen Angostura Bitters;
sei beim Eingiessen der verschiedenen Sorten Liqueure sehr behutsam, damit sich solche nicht vermischen, sondern schichtenweise im Glase stehen und servire es.

145. Gin & Tansy.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

Zur Herstellung dieses Getränkes gebe man ein kleines Bündel Tansy in eine Quartflasche und fülle diese mit gutem Holland Gin auf, dann lasse man dies mehrere Tage stehen, bis das Aroma des Tansy vollkommen ausgesogen ist.

Beim Serviren dieses Getränkes giesse man
1 Ponyglas präparirten Tansy je nach der Stärke in ein Whiskeyglas und reiche dies nebst einer Flasche Holland Gin dem Gaste zur eigenen Bedienung.

Dieses Getränke dient als Magenbitter.

146. Bowl of an Egg Nogg for a New Year's Party.

(Gebrauche eine Punchbowle.)

Bei der zu bereitenden Quantität dieses Getränkes richtet man sich je nach des Zahl der Gäste. Folgendes Recept gibt die Maasse für ungefähr 2 Gallonen Egg Nogg:

2 bis 2½ Pfund pulverisirten Zucker;
20 frische Eier;
und separire das Eiweiss sorgfältig von dem Dotter, und schlage den letzteren so dünnflüssig wie Wasser.
Mische dieses mit dem Zucker gut zusammen.
2 Quart guten französischen Cognac;
1½ Pint St. Croix Rum;
1½ Gallone gute Milch;

mische dieses gut zusammen, und während des Eingiessens der Milch, welche langsam den anderen Incredienzen zugegossen werden muss, beachte man ein regelmässiges Umrühren der ganzen Masse mittelst eines langen Löffels. Dann nehme man das Eiweis und schlage es mit dem Schneeschläger so lange, bis es steif wie Schnee ist, und placire es stückchen- und schichtenweise auf den gemischten Egg Nogg.

Beim Serviren dieses Getränkes bediene man sich eines schönen Glases und lege auf dasselbe je ein Stückchen geschlagenen Eiweisses, bestreue dasselbe mit etwas Muscatnuss und servire es. Auf diese Weise hat man einen ausgezeichneten Egg Nogg und sehr zu empfehlen für Neujahrsgäste.

147. Egg Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 frisches Ei;
1 Esslöffel voll feinen Zucker;
4 oder 5 dashes Citronensaft;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;

fülle das Glas mit Wasser, schüttle dieses mit einem Schüttelbecher gut auf, siebe es in ein grosses Barglas

und servire es. Dieses Getränk darf niemals mit einem Löffel, sondern nur mit dem Schüttelbecher gemischt werden.

148. Brandy and Gum.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

3 oder 4 dashes weissen Zucker-Syrup (Gum);
1 oder 2 kleine Stücke Eis;
lege einen kleinen Barlöffel in das Glas und verabreiche dieses mit der Flasche Cognac (Brandy) dem Gast zur eigenen Bedienung. Wird statt Cognac zu dem Gum ein anderer Liqueur verlangt, so servire man dieses auf gleiche Weise, nur mit dem betreffenden Liqueur.

149. Sherry & Egg.

(Gebrauche ein Whiskeyglas.)

Bei Herstellung dieses Getränkes, ist es eine Regel, in das betreffende Glas erst ein Weniges vom Sherry-Wein zu giessen, dieses verhütet nämlich das Ankleben des Eies am Boden des Glases, 1 frisches kaltes Ei, schlage dieses in's Glas und reiche es dann nebst der Flasche Sherrywein dem Gaste zur eigenen Bedienung.

150. Brandy & Soda.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

3 oder 4 kleine Stücke Eis;
1 Weinglas Cognac;
1 Flasche kaltes Sodawasser;
mische dies gut auf mit einem Barlöffel und servire es. Man sei beim Mischen vorsichtig, damit das Sodawasser nicht überschäumt.

151. Arf and Arf.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dieses Getränk ist ein altes englisches beliebtes Getränk und hat sich auch in Amerika als Wintergetränk grosser Beliebtheit zu erfreuen. Mische folgendes:

Einhalb Glas Porter und fülle es auf mit Ale, (dieses ist die englische Art.)

In diesem Lande servirt man es gewöhnlich mit

½ old ale;
½ new ale;

doch ist es Regel, den Gast zu fragen, was für Sorten Ale er wünscht.

152. Soda Nectar.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

3 oder 4 dashes Citronensaft;
¾ Glas Wasser;
½ Theelöffel Soda Circabonicum;
½ Theelöffel voll feinen Zucker;

löse dies gut auf mit einem Barlöffel und füge ½ Theelöffel voll Weinsteinsäure hinzu und servire es rasch, indem das Getränk dadurch moussirend wird und sonst an Effect verliert. Dieses Getränk ist sehr gut gegen Magenübel.

153. Sherry Wine and Ice.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

2 oder 3 kleine Stücke zerschlagenes Eis;

verabreiche dieses nebst der Flasche Sherry-Wein dem Gast zur Selbstbedienung. Wenn jedoch ein Kellner für einen Gast dieses Getränk, um es in einem Caffee zu serviren, verlangt, dann hat der Barkeeper das Glas zu füllen und nicht die Flasche mitzugeben.

154. Egg Milk Punch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 frisches Ei;
¾ Esslöffel voll feinen Zucker;
½ Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Cognac;
1 Ponyglas St. Croix Rum;

fülle das Glas mit guter Milch und schüttle es mit einem Schüttelbecher, siebe es in ein grosses Barglas, bestreue es mit ein wenig Muscatnuss und servire es.

155. Sherry Wine and Bitters.

(Gebrauche ein Sherry-Weinglas.)

Bei Bereitung dieses Getränkes ist es nothwendig darauf zu achten, dass niemals mehr als ein dash von dem Angostura Bitters angewendet wird, da sonst der Geschmack des Sherry-Weines leiden würde, dagegen aber soll der Barkeeper trachten, durch eine gewandte Drehung des Glases zu bewirken, dass der Angostura Bitters sich innen um das ganze Glas vertheilt; fülle das Glas mit Sherry-Wein und servire es.

156. Rhine Wine and Selterswasser.

(Gebrauche ein grosses Weinglas.)

Vor Verabreichung dieses Getränkes muss der Barkeeper fragen, ob der Gast mehr Rheinwein als Selterswasser wünscht, oder umgekehrt; in der Regel gibt man etwas mehr Wein als Wasser, aber es kommt auch vielfach vor, dass mehr Wasser gewünscht wird. Das Getränk, sowohl der Rheinwein als das Selterswasser, müssen stets so kalt gestellt werden, dass man beim Genusse desselben nicht noch extra eines Eises bedarf.

157. May Wine Punch.

(Gebrauche eine Punchbowle.)

Man nehme einen mittelgrossen Bund frischen Waldmeister, zerschneide denselben in mehrere Stücke, lege ihn in ein grosses Barglas, fülle dasselbe mit Cognac und lasse dies 2 bis 3 Stunden anziehen. Dann bedecke man den Boden der Bowle mit Stücken Würfelzucker, giesse über denselben 6 bis 8 Flaschen Sodawasser, schneide 6 Orangen in Schnitte, eine halbe Ananas in Scheiben, eine genügende Anzahl Erdbeeren, gebe dieses ebenfalls in die Bowle, giesse dann 8 Flaschen Rhein oder Moselwein.

2 Flaschen Champagner, sowie das Barglas mit Cognac und Waldmeister über das Ganze, mische dieses gut auf mit einem grossen Löffel, eise die Bowle

in hübscher Art und Weise nach Vorschrift, und man wird 2 Gallonen ausgezeichneten Maitrank haben. Servire dieses Getränk in einem Weinglas und sehe, dass jeder Gast auch etwas Früchte in sein Glas bekommt. Will man dieses Getränk zu einer Jahreszeit machen, wo es frischen Waldmeister nicht gibt, so nehme man dafür Waldmeister-Essenz.

158. How to mix Absinthe.

(Gebrauche ein grosses Bar- oder Absinthe-Glas.)

Bevor der Barkeeper dieses Getränk bereiten kann, muss er den Gast fragen, auf welche Art, ob auf französische, italienische oder amerikanische er das Getränk bereitet haben will, da diese drei Arten bei den betreffenden Mischungen bedeutend von einander abweichen. — Mische wie folgt: für französische Art: Nehme den Untertheil des Absintheglases, stelle diesen auf den Counter, fülle ein Ponyglas mit Absinthe, stelle solches in den Untertheil des Absintheglases, nehme dann den Obertheil des Absintheglases, welcher eine kleine bowleartige Form und eine kleine runde Oeffnung am Boden hat, lege 3 oder 4 kleine Stücke zerschlagenes Eis in diesen und fülle die Bowle mit Wasser, hebe dann diese hoch und lasse das Wasser langsam in den Absinthe laufen, so lange bis das Getränk eine milchartige Farbe bekommt. Entferne das Ponyglas, giesse die Mischung in ein grosses Barglas und servire es.

159. Pony-Glass of Brandy.

(Gebrauche ein Pony-Glas.)

Beim Serviren dieses Getränkes giesse man ein Pony-Glas Cognac in ein gewöhnliches Whiskey-Glas, worin einige kleine Stückchen Eis gelegt sind, und servire solches mit einem Glas Eiswasser.

160. American Style of Mixing Absinthe.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Dreiviertel Glas völl fein zerschlagenes Eis;
6 oder 7 dashes weissen Zuckersyrup (Gum);
1 Pony-Glas Absinthe;
2 Weinglas Wasser;
schüttle dieses so lange, bis die äussere Seite des Schüttelbechers vollständig mit Eis bedeckt ist, siebe es in ein Fancy Barglas und servire es. Dieses Getränk ist, was man amerikanischen oder gefrorenen Absinthe nennt.

161. Bishop.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
2 dashes Lime oder Citronensaft;
Einhalb Orange (presse diese gut aus);
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1¼ Weinglas Burgunder Wein;
Einige Tropfen Jamaica Rum;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erbbeeren und servire es mit Stroh.

162. Brandy Straight.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

Reiche das Whiskey-Glas nebst der Flasche Cognac dem Gast, damit er sich selbst bedienen kann. Sollte der Cognac nicht kalt genug sein, indem derselbe in der Regel nicht auf Eis gestellt wird, so hat der Barkeeper einige Stückchen Eis beizufügen.

163. Brandy and Ginger Ale.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

2 oder 3 kleine Stücke zerschlagenes Eis;
1 Weinglas Cognac;
1 Flasche gutes Ginger Ale;

mische dieses gut mit einem Barlöffel und servire es. Vorsicht muss gebraucht werden beim Einschenken des Ginger Ale, so dass es nicht über das Glas läuft. Ferner ist es eine Regel, dass der Barkeeper den Gast frägt, was für Ginger Ale, ob importirtes oder hiesiges, er wünscht, doch ist importirtes Ginger Ale empfehlenswerther.

164. Italian Style of Mixing Absinthe.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Pony-Glas Absinthe;
2 oder 3 kleine Stückchen Eis;
Einhalb Pony-Glas Anisette;
2 oder 3 dashes Marachino;
nehme eine kleine Barkanne mit Eiswasser und giesse es langsam in das Barglas, mische es gut auf mit einem Barlöffel und servire es. Dieses ist ein sehr liebliches Getränk und wird meistens vor Tisch getrunken, da es appetitreizend ist.

165. Gin and Wormwood.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

Bei Bereitung dieses Getränkes nehme man 5—6 kleine Stücke Wormwood, placire diese in eine Quartflasche und fülle diese auf mit Holland Gin. Dann lasse man dieses einige Tage stehen, bis das Aroma des Wormwood vollständig ausgesogen ist. Beim Serviren des Getränkes giesse man ein Pony-Glas Wormwood in ein Whiskey-Glas und reiche dieses nebst einer Flasche Holland Gin dem Gaste zur eigenen Bedienung.

166. Claret and Champagne Cup a la Brunow.

(Gebrauche eine Punchbowle.)

Obengenanntes excellentes Getränk war und ist immer ein Lieblingsgetränk der russischen Monarchen gewesen und hat daher grosse Recommandation in Russland.

Mische folgendes:
3 Flaschen Claret;
Zweidrittel Pint Curacao;
1 Pint Sherry Wein;
1 Pint Cognac;
2 Weinglas Himbeersaft;
3 Orangen (schneide diese in Scheiben);
1 Citrone (schneide diese in Scheiben);
2 Flaschen importirtes Selterswasser;
2 Flaschen Lemon Sodawasser;
Ein wenig Balsam Extrakt;
mische dieses gut auf mit einem grossen Löffel und lasse es ungefähr eine Stunde stehen, siebe es dann in eine Bowle, schneide frische Früchte auf und garnire es in geschmackvoller Weise und servire es in Weingläsern.

167. Balaklava Nectar.

(Gebrauche eine Punchbowle.)

Man reibe die Schale einer Citrone thunlichst fein und gebe diese in die Bowle, füge 4 Esslöffel voll feinen Zucker hinzu, presse 2 Citronen gut darüber aus;
1 Gill Marachino;
2 Flaschen Sodawasser;
2 Flaschen Claret;
1 Flasche Champagner;
mische dieses gut auf mit einem Löffel, garnire es in geschmackvoller Weise mit geschnittenen Stücken frischer Früchte und servire es in Weingläsern.

168. Blue Blazer.

(Gebrauche ein Mug mit Henkel.)

Einhalb Esslöffel feinen Zucker;
1 Weinglas Scotch Whiskey;
setze dieses über ein Feuer und lasse es aufkochen, dann schütte es aus der Pfanne in die Mug und brenne es mit einem Streichholz an, schütte es dann schnell von einer Mug zur andern in langen Strömen, streue ein wenig Muscatnuss darüber und servire es.

Der Barkeeper muss Achtung beim Umgiessen des Getränkes geben, sich nicht zu verbrennen, indem das Ganze eine Flamme ist.

169. Peach and Honey.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

1 Esslöffel voll Honig;
1 Weinglas Peach Brandy (Pfirsich Cognac);
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und servire es. Dieses war früher ein sehr beliebtes Wintergetränk und vertrat die Stelle von Rock and Rye.

170. Burnt Brandy and Peach.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

Dieses ist ein sehr populäres Getränk in den südlichen Staaten Amerikas und wird gegen Diarrhoe wirksam angewendet.
1 Weinglas Cognac;
1 Esslöffel voll Zucker;
und brenne diesen in einer Pfanne braun;
2 oder 3 Schnitte getrocknete Pfirsiche;
placire diese in einem Whiskey-Glas und füge den gebrannten Zucker und den Cognac hinzu, mische dieses gut mit einem Barlöffel, streue ziemlich viel Muscatnuss darüber und servire es.

171. Black Stripe.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.

1 Weinglas St. Croix Rum;
1 Esslöffel voll schwarze prima New Orleans Melasse.
Dieses Getränk kann zu jeder Jahreszeit genossen werden, jedoch mit dem Unterschiede, dass man im Winter das Glas mit heissem Wasser füllt, während man im Sommer sich kalten Wassers und Eis bedient, bestreue es mit etwas Muscatnuss und servire es.

172. Orchard Punch.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

2 Esslöffel voll Orchard Syrup (Fruchtsyrup);
2 oder 3 dashes Lime- oder Citronensaft;
Einhalb Pony-Glas Ananas Syrup;
löse dieses mit einem Barlöffel gut auf, fülle das Glas auf mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas California Cognac;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Ananas und Orangen, giesse ein wenig Portwein darüber und servire es mit Stroh.

173. Gin and Molasses.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

Bedecke den Boden des Whiskey-Glases mit etwas Gin, dann nehme einen Esslöffel voll schwarze prima New Orleans Melasse, reiche dieses mit der Flasche Holland Gin und einem kleinen zierlichen Barlöffel dem Gaste, dass er sich selbst bedienen kann.

Die Reinigung des mit diesem Getränke benützten Glases muss mit heissem Wasser geschehen, da sich die haftenbleibende Melasse in kaltem Wasser schwer löst.

174. Mulled Claret and Egg.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1 Esslöffel voll feinen Zucker;
1 dash Citronensaft;
1 Theelöffel voll Nelken und Zimmt gemischt;
1½ Weinglas französischen Rothwein;
giesse dieses in eine Pfanne und koche es auf. Nehme 2 frische Eidotter und schlage es mit ein wenig Zucker zu einem leichten Teig, giesse die gekochte Flüssigkeit über den Teig und mische dieses rasch und tüchtig mit einem Barlöffel auf, so dass der Wein nicht zusammenläuft. Streue ein wenig Muscatnuss über und servire es in einem Weinglas.

175. East India Cocktail.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Fülle das Glas mit feinzerschlagenem Eis;
1 Theelöffel voll Himbeersaft;
1 Theelöffel voll Curacao (roth);
2 oder 3 dashes Angostura Bitters;
1 Weinglas Cognac;
mische dieses gut mit einem Barlöffel, siebe es in ein Fancy Cocktail-Glas, füge ein kleines Stück Citronenschale zu und servire es.

176. Whiskey Cobbler.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
1½ Theelöffel voll Ananas Syrup;
Einhalb Weinglas Wasser;
löse dieses gut auf mit einem Barlöffel, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis;
1 Weinglas Whiskey;
mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Ananas und Orangen und servire es mit Stroh.

177. Whiskey and Cider.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

Reiche das Glas nebst der Flasche Whiskey dem Gast zur Selbstbedienung und fülle dann das Glas auf mit gutem Apfelwein-Cider.

Hiezu ist zu empfehlen, nur guten Natur-Apfelwein zu gebrauchen, da der künstliche Cider das Getränk nur verderben würde.

178. Gin and Milk.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

Reiche das Glas nebst der Flasche Holland Gin dem Gaste, damit solcher die Quantität Gin nach seinem

Geschmacke selbst wähle, fülle dann das Glas auf mit guter eiskalter Milch, mische dieses gut mit einem Barlöffel auf und servire es.

179. Bottle Cocktail for a Party.

(Gebrauche eine Flasche.)

Dreiviertel Flasche guten prima Whiskey;
1 Pony-Glas Curacao (roth);
Einhalb Weinglas weissen Zuckersyrup (Gum);
Dreiviertel Pony-Glas Angostura Bitters;
fülle die Flasche auf mit Wasser, dann schütte dieses in dem Schüttelbecher mehrmals hin und her, dann fülle die Flasche wieder damit, verkorke dieselbe gut und man wird eine gute Flasche Cocktail haben. Dieses Getränk in Flaschen ist sehr zu empfehlen und bequem für Reisende.

180. Champagne Julep.

(Gebrauche ein grosses Fancy-Champagnerglas.)

Man nehme 1 Stück Würfelzucker mit einer Zange und placire dieses in das Champagner Glas;
1 Zweig schöne frische Krausemünze *(mint);*
mit dem Stiel nach unten und giesse dann langsam den Champagner über den Zucker und die Krausemünze und mische dieses während dem Eingiessen gut auf, füge ein paar Weinbeeren, Erdbeeren und andere kleingeschnittene Früchte in geschmackvoller Weise hinzu und servire es. Bei diesem Getränke darf die Krausemünze nicht zu sehr ausgepresst werden, indem sonst der Champagner sein Aroma verliert.

181. Soldiers Camping Punch.

Koche einen grossen Kessel schwarzen starken Caffee, nehme eine grosse Blechschüssel, lege 4 Pfund Würfelzucker in dieselbe, giesse 4 Flaschen Cognac und 2 Flaschen Jamaica Rum über diesen, brenne es an mit einem Streichholz, lasse den Zucker gut auflösen und giesse diese Flüssigkeit langsam in den Caf-

fee und mische dieses gut auf. Dieses Getränk ist sehr zu empfehlen für bivouackirende Soldaten oder auch Reisende, indem es einfach zu bereiten und sehr erwärmend ist.

182. Golden Slipper.

(Gebrauche ein Weinglas.)

Einviertel Weinglas Chartreuse (gelb);
1 Eidotter frisch und kalt;
Einhalb Weinglas Danziger Goldwasser;
und servire dieses. Bei Bereitung dieses Getränkes, welches vorzugsweise bei den amerikanischen Damen beliebt ist, muss insofern Vorsicht gebraucht werden, als die einzelnen Sorten Liqueure unvermischt, schichtenweise im Glase stehen müssen und der Dotter nicht verlaufen darf.

183. Bombay Punch.

(Gebrauche eine Punchbowle.)

Reibe 6 Citronen an einer entsprechenden Quantität Zucker derart ab, dass das Gelbe der Citronenschale von der Citrone vollständig entfernt ist, dann lege man diesen präparirten Zucker in die Bowle und füge hinzu:
2 Flaschen importirtes Selterswasser;
6 Orangen in Scheiben geschnitten;
1 Ananas in Scheiben geschnitten;
1 Pint (kleine Box) Erdbeeren;
2 Citronen in Scheiben geschnitten;
mische dieses gut mit einem Löffel und nehme dazu:
4 Flaschen Champagner;
1 Flasche Cognac;
1 Flasche Sherry Wein;
1 Flasche Madeira Wein;
1 Gill Marachino;
mische es gut und gründlich auf mit einem Löffel und eise die Bowle in geschmackvoller Weise nach Vorschrift und servire es in Weingläsern.

184. Gin and Calmus.

(Gebrauche ein Whiskey-Glas.)

Zur Bereitung dieses Getränkes nehme man:

3 bis 4 lange Wurzeln Calmus, placire diese in eine Quartflasche und fülle diese auf mit Holland Gin, dann lasse man diese einige Tage stehen, bis das Aroma des Calmus vollständig ausgesogen ist. Beim Serviren obigen Getränkes giesse man ein Pony-Glas des präparirten Calmus in ein Whiskey-Glas und reiche dieses nebst einer Flasche Holland Gin dem Gaste zur eigenen Bedienung.

185. Orgeat Lemonade.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

1½ Weinglas Orgeat Syrup (Fruchtsyrup);
Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
4 oder 5 dashes Citronensaft;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;

fülle das Glas auf mit Wasser, mische es mit einem Barlöffel gut auf, garnire es in geschmackvoller Weise mit Weintrauben, Orangen, Citronen, Ananas, Erdbeeren und servire es mit Stroh. Dieses ist ein sehr kühlender Trunk und daher in warmer Jahreszeit sehr beliebt.

186. Prussian Grandeur Punch.

(Gebrauche eine grosse Punsch-Bowle.)

1½ Pfund Würfelzucker;
6 Citronen, geschnitten in Scheiben;
1 Gill Anisette;
1 Flasche Berliner Kümmel;
6 Orangen, geschnitten in Scheiben;
1 Flasche Kirschwasser;
6 Flaschen Nordhäuser Kornbranntwein;
1 Gill Curacao (weiss);
Einhalb Gallone Wasser;

mische dieses gut auf mit einem Punschlöffel, eise die Bowle und garnire sie geschmackvoll mit klein geschnit-

tenen Saisonfrüchten nach vorgeschriebener Weise und servire es in Weingläsern.

187. Empire's Punch.

(Gebrauche eine extra grosse Punsch-Bowle.)

Reibe vier Citronen an entsprechender Quantität Stückzucker derart ab, dass das Gelbe der Citronenschale von der Citrone vollständig entfernt ist, desgleichen verfahre man mit zwei Orangen.

1½ Pfund Stückzucker;
1 Ananas, geschnitten in Scheiben;
12 Orangen, geschnitten in Scheiben;
1 Pint (box) Erdbeeren;
2 Flaschen Appollinariswasser;
mische dieses gut auf mit einem grossen Löffel, füge
1½ Gill Marachino;
Einhalb Gill Curacao;
Einhalb Gill Benedictine;
Einhalb Gill Jamaica Rum;
1 Flasche Cognac;
4 Flaschen Tokayerwein;
2 Flaschen Madeirawein;
4 Flaschen Chateau Lafitte;
6 Flaschen Champagner;
mische es gut auf mit einem langen Punschlöffel, siebe es durch ein feines Sieb in eine andere Bowle, dann eise die Bowle und garnire sie in sehr geschmackvoller Weise mit den schönsten Saisonfrüchten, wie Weintrauben, Ananas, Orangen, Erdbeeren etc. nach Vorschrift, und dieser Punsch wird an jeder kaiser- oder königlichen Tafel einen glänzenden Sieg erringen.

188. Golden Fizz.

(Gebrauche ein grosses Barglas.)

Einhalb Esslöffel voll feinen Zucker;
2 oder 3 dashes Citronensaft;
1 frischer Eidotter;
Dreiviertel Glas fein zerschlagenes Eis;
1 Glas Old Tom Gin oder Whiskey, je nach Belieben;

schüttle dies gut auf mittelst eines Schüttelbechers, siebe es in ein ziemlich grosses Bar- oder Fizz-Glas, fülle es auf mit Syphon Vichy Wasser, mische dieses gut auf mit einem Barlöffel und servire es.

189. Apfel- und Birnen-Wein.

Diese Obstweine wurden schon im frühesten Alterthume bereitet und haben sich dieselben von der Normandie in Frankreich nach und nach über die ganze Erde ausgebreitet, wo sie aller Orten als ein beliebtes Getränk Aufnahme fanden. Die besten Cider sollen gegenwärtig in dem Orte, dessen Wiege die Normandie, in New Jersey und Herford-Shire (England) fabrizirt werden. In Amerika wird schon an vielen Orten, seit langer Zeit, der Cider im grössten Massstabe für den Handel fabrizirt und meist auch wohl auf die zweckmässigste Weise, so dass stellenweise sehr gute Produkte geliefert werden. Kleine Leute, welche in erster Linie trachten, ihr Obst in Cider zu verwandeln, um auf dem Markte Geld dafür zu lösen, beobachten bei der Fabrikation leider nicht die zur Erlangung einer guten Qualität absolut nothwendige Vorsicht und können daher auch keinen guten Cider liefern; diesen kleinen Fabrikanten wäre daher in erster Linie zu empfehlen:

Von der Zeit an, wo das Obst zu reifen beginnt, alle zwei bis drei Tage nur dasjenige einzusammeln, was beim mässigen Schütteln vom Baume fällt, das unreif abfallende, sowie schon angefaulte oder sonstwie beschädigte Obst auszusondern, und schliesslich das auserlesene gesunde und reife Obst im Freien dem Nachreifen zu überlassen, ohne dass es Gefahr läuft, beschädigt zu werden, und wählt man hiezu abschüssige Stellen, die mit Stroh zu bedecken sind.

Diese angewandte Vorsicht ist es hauptsächlich, welche den Obstweinen der normännischen Inseln Jersey und Quernsey, dem Cidre Poiré der Normandie und dem Frankfurter Apfelwein ihre Berühmtheit verdanken. Ausser der zu beobachtenden Vorsicht bei

dem zu verwenden en Obst sind noch nachstehende Regeln wesentlich für die Erzielung eines guten Ciders.

Alle Gefässe und Werkzeuge, welche bei der Arbeit verwendet werden, dürfen nicht blos oberflächlich abgewaschen, sondern müssen gründlich gereinigt werden. Der gemahlene Obstbrei darf nich gleich gepresst werden, sondern muss erst längere Zeit mit der Luft in Berührung bleiben, zu welchen Zwecken man ihn in offenen, passenden Gefässen hinstellt und während ca. vierundzwanzig Stunden öfters aufmischt, so lange bis die Masse eine rothe Färbung zeigt. Dadurch können die in den Obstsäften enthaltenen reichlichen Stickstoffgase entweichen, was die bessere Klärung und Haltbarkeit des Ciders zur Folge hat.

Wenn nun der betreffende Obstsaft durch Pressen gewonnen ist, soll man denselben nicht sogleich in Fässer füllen, sondern erst einen Tag in Ständern und zwar durchgesiebt ruhen lassen, damit sich noch etwa vorkommende unreine Theile zu Boden setzen können. Von diesen Ständen nun zieht man den Obstsaft vorsichtig in Fässer ab, die man recht bald in möglichst kühlen Kellern auf Lager bringt. Will man den Cider süss erhalten, dann schwefelt man die Fässer gut aus. Die Gährung muss bei möglichst niederer Temperatur stattfinden, da sich bei höherer Temperatur sehr leicht Essig bildet, der dann dem Cider jenen unangenehmen rauhen Geschmack giebt. Die Fässer müssen von Zeit zu Zeit aufgefüllt werden. Am zweckmässigsten ist es, die Spunden mit Gährröhren zu verschliessen und so die sogenannte verschlossene Gährung in Anwendung zu bringen.

190. Cider zu verbessern und süss zu erhalten.

Wenn die Gährung des zu Fasse gebrachten Apfelmostes begonnen hat, unterbricht man dieselbe alsbald und zieht ihn auf ein anderes Fass ab. Hat die Gährung hier wieder angefangen, so ziehe man ihn wieder auf ein anderes reines, geschwefeltes Fass ab. Fängt die Gährung hier wieder an, so bringe man sie aber-

mals auf ein drittes Fass. Dieses Umfüllen, welches gewöhnlich drei bis vier Mal geschieht, gilt als das beste Mittel, nicht blos einen sehr wohlschmeckenden und klaren, sondern auch sehr haltbaren Cider zu erhalten.

191. Cider zu halten.

Ein Pony-Glas "Sweet-oil" schüttet man, wenn die Gährung vollendet ist, durch den Spund; das Oel breitet sich auf der Oberfläche des Ciders aus und verhütet, dass der Cider sich durch etwaigen Luftzutritt in Essig verwandelt.

192. Künstlicher Madeira aus Cider.

Frischer Apfelsaft und Honig werden zu gleichen Theilen auf dem Feuer abgedämpft, bis die Flüssigkeit so fest wird, um ein Ei zu tragen. Den aufsteigenden Schaum schöpft man ab.

Diese abgedämpfte Flüssigkeit bringt man nach dem Erkalten zu Fasse und behandelt sie weiter wie andere Fruchtweine.

193. Champagnerartiger Cider.

Um einen moussirenden Obstwein zu erhalten, zieht man den durch die erste Gährung geklärten Saft zunächst auf geschwefelte Fässer und von diesen nach einigen Tagen auf Glasflaschen. Anstatt des Schwefelns der Fässer kann man auch 1—2 Procent Alcohol zusetzen. Die Glasflaschen werden gut verkorkt, wobei zu beachten ist, dass die Korke erstens gross genug und einige Zeit in heissem Wasser abgebrüht worden sind, und zweitens mit Anwendung einiger Kraft, am besten mittelst einer Korkungsmaschine in die Flasche getrieben werden müssen, mit Draht verbunden, und wie beim Champagner mit Lack oder Harz verpicht. Man bewahrt diesen Wein sodann in kühlen Kellern auf, und schon nach einigen Wochen ist er vollkommen moussirend.

194. Cider-Champagner.

Zur Erzeugung von Cider-Champagner nehme man
1 Oxhoft guten Classen weinigten Cider;
3 Gallonen hochgrädigen Spiritus;
14 Pfund Honig oder Zucker;
mische dieses gut auf und lasse es an einem temporirten Ort ungefähr einen Monat lagern, sodann füge
1 Quart Orangenblüthen-Wasser zu,
und schöne dieses mit
Einhalb Gallon abgerahmter Milch.
Sobald der Wein klar ist, wird er auf Flaschen gezogen und wie Champagner verkorkt und verschlossen.

195. Was ist Wein?

Luther sagt: "Wein ist Wasser, von der Sonne durch ein Rebholz distillirt." Wenn dem so wäre, so würden wir den Wein fertig in den Trauben finden, Jedermann aber weiss, dass man den Wein nicht von den Weinstöcken erntet. Die Natur gab uns also nicht den Wein fertig, sondern der Mensch musste erst lernen, aus dem Produkte der Rebe den Wein durch Kunst zu bereiten. Somit ist aller Wein kein Naturprodukt, sondern ein von den Menschen erzeugtes Kunstprodukt, zu welchem die Natur das nöthige Material liefert.

Um den Wein aus den Trauben zu gewinnen, werden diese meist zunächst gepresst und so der Rebensaft von den festen Bestandtheilen derselben abgesondert. Aber auch dieser frisch gepresste Saft der Trauben ist noch nicht Wein, sondern muss erst noch merkwürdige Veränderungen durchmachen, ehe er das wird, was wir Wein nennen.

Es erfolgt nämlich bald in dem Traubensafte eine meist sichtbare Bewegung. Die Flüssigkeit trübt sich, die Temperatur derselben erhöht sich und eine eigenthümliche Luftart — Kohlensäuregas — entwickelt sich

in dem Innern derselben und steigt in Bläschen mehr oder weniger lebhaft an die Oberfläche u. s. w.

Durch diesen Prozess — die Gährung — wird der Traubensaft gänzlich verändert, er wird zersetzt und so erst allmählig in Wein verwandelt. Diese Gährung, wobei der im Safte vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure verwandelt wird, hat man desshalb auch die Weingährung oder geistige Gährung genannt, und von ihrer richtigen Leitung hängt vorzugsweise die Entstehung eines guten Weines ab.

196. Regel bei Zubereitung der Fässer, in welche der Most und Wein gefasst werden soll.

Die Behandlung des Mostes und Weines erfordert viele Vorsicht und nicht geringe Mühe. Für Diejenigen, welche den Unterschied zwischen Most und Wein nicht kennen, sei bemerkt, dass in Deutschland der ausgepresste Traubensaft bis zum Ende des ersten Jahres, wo man wieder keltert, welches Most heisst, von da ab wird der Wein auch Vinrich, d. i. vorjährig, genannt. Zunächt kommt ungemein viel auf die Beschaffenheit der Fässer an, in welche der Most und Wein gefasst werden soll. Jeder fremdartige Geruch, vor Allem aber der Holzgeruch eines neuen Fasses, theilt sich dem Wein mit und gibt demselben einen bleibenden Geschmack, der Most hingegen leidet weniger davon, weil er die fremdartigen Bestandtheile durch die Gährung auswirft. Man pflegt daher auf neue Fässer zwei Jahre nach einander nur Most zu bringen. Aber auch selbst für diesen muss das Fass erst mit siedend heissem Wasser und dann mit siedend heissem Weine ausgebrüht, öfters hin und her gewälzt, abwechselnd bald auf den einen, bald auf den anderen Boden gestürzt, nachher wieder entleert, gut ausgetrocknet und zur schnelleren Erreichung des letztgenannten Zweckes auf das Spundloch gelegt werden. Nach diesem muss das Fass drei Tage nach einander mit Schwefeldampf durchräuchert und dann wohlver-

schlossen bis zur Zeit des Gebrauches an einem Orte, der trocken und kühl, keineswegs aber dumpfig oder sonst von üblem Geruche ist und an welchem es auch nicht zerlechzen kann, aufbewahrt werden.

Soll in ein neues Fass statt Most junger Wein gethan werden, so muss die oben beschriebene Zubereitung des Fasses mit noch mehr Sorgfalt vollführt werden, namentlich macht sich in einem solchen Falle, bevor man das Fass mit altem, gutem, siedend heiss gemachtem Weine ausbrüht, ein recht oft wiederholtes Auslaugen desselben mit siedend heissem Wasser, in welchem 1 oder 2 Pfund Kochsalz aufgelöst werden, nothwendig. Bei weissen Weinen wendet man dann das Schwefeln an, bei rothen brennt man das Fass mit Alkohol aus. Schon zu Most gebrauchte Fässer, die nun leer geworden sind, werden blos mit frischem Wasser so lange ausgewaschen, bis das Wasser hell abfliesst und dann ein Mal geschwefelt und ebenfalls wohlverschlossen zum Gebrauche hingestellt. Kurz vor dem Auffüllen darf kein Fass geschwefelt oder mit Alkohol ausgebrannt werden. Wenn sich an den inneren Wänden der Fässer schon Weinstein angesammelt hat, dürfen diese nicht davon befreit werden, da derselbe dem Moste sehr nützlich ist. Fässer, welche lange Zeit hindurch leer gestanden und einen üblen Geruch angenommen haben, dürfen nach dem Keltern nicht gleich wieder weder mit Most noch mit Wein angefüllt werden, sondern müssen erst auf die nachfolgend beschriebene Weise so lange ausgebrüht werden, bis sich von dem vorhanden gewesenen üblen Geruche nichts mehr verspüren lässt. Dies gilt namentlich auch von Fässern, in welchen sich Schimmel zeigt. Kann man es umgehen, so benutzt man solche Fässer besser gar nicht mehr zur Fassung von Most und Wein. Zur Reinigung eines solchen Fasses giesst man eine Mischung von siedend heissem Flusswasser und Schwefelsäure in dasselbe, schüttelt es nach allen Richtungen, so dass der ganze innere Theil davon angefeuchtet wird. Nach einiger Zeit schüttet man das mit der

Säure vermischte Wasser aus, spült das Fass mit kaltem Wasser aus, dann mit Aschenlauge, dann wieder mit reinem Wasser, lässt das Fass auströpfeln, schwefelt es und verstopft es gut. Nun kann eine geringe Sorte Most oder Wein, die nicht lange liegen soll, ohne Nachtheil darin aufgefüllt werden.

197. Regel bei Prüfung der schon gebrauchten aber wieder gereinigten Most- und Weinfässer.

Um sich von der gründlichen Reinigung derjenigen gebrauchten Fässer, welche nun wieder gebraucht werden sollen, zu überzeugen, damit das neue Getränk nicht dem Verderben unterliegt, verfahre man in folgender Weise. Man bindet ein Wachslicht an einen Stock und reicht damit in das Fass; bleibt das Licht darin brennend, so nimmt man an, dass das Fass hinlänglich gereinigt sei, weil sonst ein übler Geruch und eine erstickende Luft es nicht würde brennen lassen, löscht aber das Licht aus, dann muss das Fass besser gereinigt werden, besonders wenn es ein in Weinlesen gebrauchtes Fass wäre.

198. Regel, wie man im Herbst mit dem Moste zu Werke gehen soll, damit ein guter haltbarer Wein daraus werde.

Soll aus der Mostmasse ein guter haltbarer Wein werden, so muss man sie zur Weinlese auf folgende Art behandeln. Man muss das Fass zum halben Theil mit dem Moste von der Presse her, hernach mit dem Abschöpfmoste auffüllen, aber nur in so weit, dass der Most noch über sich arbeiten kann. Unter das Fass setzt man ein Geschirr, in welches das Ausgeschiedene läuft. Die Gewohnheit mancher Weinbauer, den Most nicht über, sondern unter sich arbeiten zu lassen, verdient Tadel, denn, wenn auch so behandelter Most mild und süss wird, so ist er doch weit mehr als jener

Most der Gefährdung ausgesetzt, dass wenn er alt wird, zumal wenn es in dem Jahre, wo man ihn kelterte, viele faule Weinbeeren gab, die nicht vollständig ausgeschieden wurden, sein Geleger anfängt zu faulen. Geleger nennt man die unreinen, gröberen Theile, die bei der Gährung sich zu Boden setzen, und da der Wein, wenn er alt wird, sein Geleger verzehrt, so muss selbes gut sein, indem sonst der Wein leicht gesundheitsnachtheilig werden und auch ganz verderben könnte.

199. Regel bei Untersuchung des Mostes auf seine Qualität.

Wenn ein Most oder feuriger Wein im Glase recht dick und weiss, im Kosten fein, süss und prickelnd auch scharf auf der Zunge ist, und wenn er dabei in die Nase steigt oder einen starken und lieblichen Geruch hat, so ist er gut und aus einem Gebirgsgewächs. Ist er aber gelb und süss und nicht dick und scharf, so hält er zwar die Farbe, es wird aber kein starker Wein daraus, denn er ist von einem Weingewächs aus Thälern und ebenem Lande, welcher freilich desto weniger zähe wird. Wenn aber in diesem Jahre ein guter Wein gewachsen wäre, d. h. ohne faule Weinbeeren und ohne erhaltenen Reif, so muss der Most im Anfange süss, zuletzt aber süsslich sein; aus diesem steht ein guter haltbarer Wein zu erwarten. Wenn um die Zeit von Michaelis ein Frost eintritt oder ein sehr starker Reif fällt, so verursacht dieser, dass der Wein in der Folge kränklich wird.

200. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er ein Uebermass von wässerigen Bestandtheilen hat.

Nicht selten geht dem Moste dadurch viel von seiner Güte ab, weil er ein Uebermass von wässerigen Bestandtheilen hat. Man muss daher bedacht sein, seinen Wassergehalt zu vermindern, welcher Zweck schon

bei der Weinlese einigermassen dadurch erreicht werden kann, wenn man nur bei trockener heisser Witterung, am besten Nachmittags, wenn die Sonne den Thau abgetrocknet und einen Theil der Wässerigkeit ausgetrieben hat, einerntet und die Trauben eine Zeit lang an der Luft trocknen lässt, ehe man ihren Saft auspresst. Nachdem trägt aber auch das Abdampfen des Mostes über Feuer viel zur Abhülfe einer in Rede gestellter mangelhaften Beschaffenheit bei. Der flüchtigste Theil nämlich, den der Most enthält, welcher noch nicht angefangen hat zu gähren, ist das Wasser, und verdampft solches schon bei einer Hitze von 100° Fahrenheit. Durch dieses Verdampfen des Wassers kann man den Most bis zu einem dicken Saft oder Syrup bringen und verringert eine entsprechende Quantität von diesem concentrirten Moste zu einer ganzen Masse von der Kelter kommenden Mostes gemischt, verhältnissmässig den wässerigen Theil. Zum Verdampfen bedient man sich am besten kupferner, innen verzinnter Kessel, und ist zu beobachten, dass der Hitzegrad nie bis zum Siedepunkt steigt, sonst bekommt der Wein einen brennzlichen Geschmack und eine allzu tiefe Farbe. Dieses ist von Jedermann leicht zu verhüten, indem der betreffende Sieder bei jedem Male, wenn der Most anfängt ins Kochen zu kommen, frischen Most in den Kessel nachgiesst. Es gibt keine Vorschrift, bis zum wievielten Theile die Verdampfung geschehen soll, und sind die Meinungen darüber sehr verschieden, indem Einige eine Verdampfung von einem Zwanzigsten Theil, Andere ein Drittheil, Hälfte, ja sogar bis zu Zweidrittel empfehlen, doch ist ein jedes dieser Verfahren gut. Vorschrift beim Hinzuthun von diesem abgedampftem Safte in den Most gilt nur, dass man soviel davon nehme, dass die Dicke oder specifische Schwere des Mostes um soviel zunehme als nöthig ist, je nach Angabe des Areometers. Der zum Abdampfen bestimmte Most darf auch nicht in die kleinste Gährungsbewegung gerathen sein, und ist daher nicht ausser Acht zu lassen, den

Most, gleich nachdem er aus den Trauben gekeltert wurde, in den Kessel zu bringen; versäumt man dies, so wird man statt einen süssen, zuckerreichen Saft, einen sauren Syrup bekommen, der sich zur Verbesserung des Mostes nicht verwenden lässt.

201. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er ein Uebermass an Säure hat.

Wenn man den Most kostet und findet, dass er mehr als gewöhnlich sauer ist, so nimmt man zur grösseren Ueberzeugung ein Stückchen blaues, in Lackmus getränktes Papier, welches man in allen Apotheken und vielen Droguengeschäften bekommen kann und taucht es in den Most. Wird das Papier roth, dann ist der Ueberschuss an Säure erwiesen. Man thut nun zu einer kleinen Quantität Most so lange Potasche, Soda oder pulverisirten Kalk, welche Basen sind, bis das betreffende Stückchen Lackmus-Papier wieder blau wird, oder ein anderes blaues Lackmus-Papier nicht mehr roth wird, wodurch man berechnen kann, ob viel oder wenig freie Säure in dem Most vorhanden ist. Findet man soviel davon, dass man es für gut hält, diese Säure zu mässigen, so kann man eine entsprechende Menge pulverisirten Kalk oder auch Marmor, Kalkstein oder Gewächslaugensalz in den Most werfen, und ist pulverisirter Marmor vorzuziehen, indem derselbe der Säure des Mostes widersteht und als ein fast unauflösliches Pulver zu Boden sinkt.

Den eingedampften Most lasse man in dem Kessel erkalten, da er dann seinen Weinstein an den Wänden des Kessels anlegen wird und folglich von seinen Säuren verliert.

Eine andere Methode, dem Fehler einer allzuviel freien Säure im Moste abzuhelfen, ist auf einen Satz der Theorie gegründet, indem diese lehrt, dass freie Säure als das Erregungsmittel der Gährung ein sehr nöthiger Bestandtheil des Mostes ist, und dass die Substanz, gegen welche die Säure ihre Wirkung aus-

übt, der zuckerhafte Theil ist, daher blos in Beziehung auf die Menge des letzteren zu bestimmen sei, ob die Säure im Uebermasse vorhanden ist oder nicht. In dieser Hinsicht nun ist es zweifach vortheilhafter, wenn man in den Most eine entsprechende Quantität Honig oder noch besser rohen Zucker vermischt, indem man dadurch die zur Gährung nothwendige Säure dem Moste nicht entzieht und um ebensoviel den wässerigen Theil vermindert.

Wenn schon das Verfahren mancher Weinbauer die oben aufschwimmenden Trester wieder zum Niedersinken zu bringen, nicht völlig gebilligt werden kann, so darf dies bei viel Säure haltendem Moste in keinem Falle geschehen, da man dem Moste dadurch immer mehr Säure zuführen würde, während man sie doch erst zu vermindern suchte.

202. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er einen Mangel an Säure hat.

Im Falle dem Moste soviel an Säure mangelt, das er zu lange Zeit braucht, ehe der Gährungsprocess beginnt, oder derselbe sich unterbricht und ganz aufhört, je nachdem während dessen eine kühle Witterung einbricht, wodurch man entweder einen allzusüssen Wein, der nicht nach Jedermanns Geschmack ist, bekommen würde, oder wodurch der Most schimmelig wird und in Gefahr geräth, ganz zu verderben, so ist es selbstverständlich, diesem Mangel abzuhelfen. Dieses geschieht einfach durch den entsprechenden Zusatz irgend einer Säure, und verwendet man dazu am besten Weinstein, welcher die grösste Wirkung vor allen anderen Säuren hervorbringt.

203. Regel bei Untersuchung des Mostes auf seinen Gehalt an Weinstein.

Will man den Most auf seinen Gehalt an Weinstein untersuchen, so nimmt man ein bestimmtes Gewicht Most, seihet solchen durch Fliesspapier, dünstet ihn in

einem gläsernen Gefässe bis zur Hälfte in der Hitze ab und lässt ihn sodann allmälig erkalten. Man wird auf dem Boden des Gefässes einen Niederschlag finden, welcher der Weinstein ist, den man auf Fliesspapier zum Trocknen bringt. Die sich ergebende Quantität zeigt die verhältnissmässige Menge im Moste an.

204. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er ein Uebermass an Weinstein hat.

Wenn man durch die angegebene Methode ausgefunden hat, dass der Most eine übermässige Menge Weinstein enthält, so ist zur Verminderung desselben anzurathen, ihm Zucker, Honig, oder Syrup oder noch besser einen eingedickten und schon mittelst Krystallisation beim Erkalten von seinem Weinstein befreiten Mostsaft hinzuzusetzen. Eine andere Methode ist, den Most erst abdunsten zu lassen und dann 4 bis 5 Procent frischen Gyps hinzuzusetzen, da der Gyps bekanntlich das Wasser begierig anzieht, so erzielt man dadurch nicht nur die Verminderung des Weinsteines, sondern auch des Wassers.

205. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er einen Mangel an gewächsartig-thierischem Stoffe, sogenannten Kleber hat.

Da es sich ereignen kann, dass die Gährung des Mostes nur langsam und träge vor sich geht, nicht wegen Mangel an Wärme oder der Säure, sondern aus Mangel der vegetabilisch-thierischen Substanz, welche die Flüssigkeit zu einer schnellen Gährung bestimmt und eine Verzögerung in dem Gährungsprocesse für den Wein schädlich sein könnte, so muss man eine Menge aus anderen gährenden Weinen herausgestossenen Schaum bei der Hand haben, oder auch einen solchen, welchen ein eben ausgährender Most abwirft. Tritt nun der Fall ein, dass aus eben dem Mangel der

vegetabilisch-thierischen Substanz die Gährung langsam und träge vor sich geht, dann setze man nur diesen ausgeworfenen Schaum, welcher diese Substanz in reichhaltigem Maasse in sich hat, zu und man wird eine sofortige Wirkung wahrnehmen. Hat man einen ausgeworfenen Schaum nicht zur Hand, so kann man diesem Uebel auch dadurch abhelfen, dass man diesen gewächsartig-thierischen Stoff aus Mehl abscheidet, indem man aus Mehl einen derben Teig bildet, wie man solchen zum Brode bereitet und so lange mit Wasser wäscht, bis letzteres nicht mehr trübe davon wird, und die zurückbleibende zähe klebige Masse ist die gesuchte Substanz, die man dem Moste zusetzt. Im andern Falle kann man auch durch Zusetzen von Sauerteich oder selbst von Brod die gewünschte Wirkungeiner schnelleren Gährung erzielen.

206. Regel bei Behandlung der Weine in den Fässern.

Wenn der Wein in's Fass gefüllt wird, so hat er noch nicht den letzten Grad seiner Ausarbeitung erhalten. Er ist trübe und gährt noch fort. Da aber diese Bewegung weniger heftig ist, so wird diese Periode die unmerkliche Gährung genannt. Sowie man den Wein in die Fässer füllt, hört man ein schwaches fortdauerndes Gezische, welches von Bläschen von kohlensauerem Gas bewirkt wird, welches aus allen Theilen der Flüssigkeit entweicht. Der Wein wirft nun immer noch einen Schaum aus, der durch das Spundloch ablaufen soll, daher auch das Fass immer voll zu erhalten ist. Dieser Schaum muss immer ablaufen können oder entfernt werden, damit der Wein sich ordentlich reinigen kann; in Spanien benützt man eine Retorte, welche auf dem Spundloch befestigt wird und deren Ende in ein anderes Fässchen führt, worin der Schaum, welcher die bereits benannte vegetabilisch-thierische Substanz enthält und der seinen Weg durch die Retorte nehmen muss, aufgefangen wird. Bei offenen Spunden legt

man in den Spund entweder ein Stückchen von einem Ziegelstein oder auch nur ein beliebiges Blatt, um eine allzuheftige Bewegung des Weines theilweise zu verhüten.

In dem Masse, wie sich die Gährung vermindert, so setzt sich auch die Flüssigkeit, und da das Fass beständig voll sein muss, so muss man darauf achten, stets Wein nachzugiessen, was man einfach mit "Auffüllen" bezeichnet. Zu empfehlen ist eine von Hales angegebene Einrichtung mittelst gläserner Röhren, welche man auch nach ihm "Halesische Röhre" nennt. Man nimmt eine ungefähr 2 Zoll weite, 1½ bis 2 Fuss lange, gläserne Röhre, in welcher eine zweite jedoch nur ½ Zoll weite Glasröhre befestigt ist und kittet solche im Spundloche fest ein. Nun giesse man soviel Wein zu, dass derselbe ungefähr einen Fuss hoch in der weiten Glasröhre zu stehen kommt und fülle beim Sinken des Weines, was durch die Glasröhre stets sofort sichtbar ist, immer wieder welchen nach, damit in dem Fass kein leerer Raum entsteht. Die sich entwickelnden Gase nehmen ihren Weg durch die enge Glasröhre, welche auch zugleich einen geringen Zutritt der Luft zum Weine gewährt. Man muss die Fässer, wenn sie zugespundet sind, im ersten Monat alle acht Tage, dann ungefähr zwei Monate lang alle vierzehn Tage und in der Folge alle zwei Monate auffüllen. Wenn die Weine nicht genug Körper haben, wenn sie zu sauer, wie in nassen und kalten Jahren, oder wenn sie zu süss und dick sind, wie dies in heissen und trokkenen Jahren geschieht, so mischt man fünfundzwanzig Tage nach Herbstanfang den Wein recht gründlich auf, damit die Hefen sich mit dem Weine wohl vermengen, und wiederholt dieses alle acht Tage einen Monat lang. Ob man das Mischen durch Rollen der Fässer, oder durch eine eiserne Kelle und Blasbalg bewirkt, ist einerlei, und geschieht ganz nach der Einrichtung und Bequemlichkeit des Weinbauers. Das zweite und fernere Ablassen hat ganz nach der Sorte des Weines und dem Grade seines Fortschrittes zu

erfolgen und ist das Verfahren dabei aller Orten das nämliche und bekannt.

Wenn die Gährung vorüber und die Flüssigkeit zur völligen Ruhe gekommen ist, dann ist der Wein fertig, doch bekommt derselbe noch eine gewisse Eigenschaft durch das Abklären, welches mit der Zeit und Ruhe von selbst erfolgt und darin besteht, dass sich alle nicht vollkommen aufgelösten oder in zu grosser Menge vorhandenen Theile, welche aus einem unordentlichen Gemenge von Weinstein, einem fieberähnlichen Stoffe, und dem Farbestoff bestehen, und die man Hefen nennt, an dem Boden und an den Wänden des Fasses nach und nach ansetzen. Diese Hefen können sich nun, trotzdem sie sich abgesondert und an den Wänden niedergeschlagen haben, durch eine starke Bewegung des Fasses oder durch erhöhte Temperatur doch wieder mit dem Weine vermengen, und dadurch ausser der Trübung des Weines, eine neue Gährung verursachen, die den Wein in Essig verwandeln würde. Es ist daher nöthig, dass man den Wein in gewisser Zeit ablässt und von den Hefen oder sonstigen noch nicht vollkommen aufgelösten Theilen befreit. Die Conservation der Weine besteht vornehmlich in dem Schwefeln und Klären des Weines.

207. Regeln beim Schwefeln des Weines.

Den Wein schwefeln oder aufbrennen, heisst, denselben mit einem schwefeligen Dampfe imprägniren, den man durch das Verbrennen von Schwefelschnitten erhält. Diese Schwefelschnitte werden auf sehr verschiedene Arten bereitet, indem vielfach Gewürze, wie pulverisirte Gewürznelken, Zimmet, Blüthen von Thymian, Lavendel, Majoran, Violenwurzeln etc. dazu verwendet werden, dagegen verwenden Andere nur Schwefel allein. Um einen guten Gewürzschwefel zu erhalten, schmelze man bei mässiger Hitze:

3 Pfund arsenikfreien Stangenschwefel und mische unter fortwährendem Umrühren,

2 Loth pulverisirten Zimmet,
2 Loth pulverisirte Muscatnuss,
3 Loth pulverisirte Gewürznelken
darunter und tauche lange, mittelmässig breite Papier-Streifen darin. Zu starkes Erhitzen macht den Schwefel braun; auch verwende man die geschmolzene Masse vollständig zur Anfertigung von Schwefelschnitten, indem durch wiederholtes Aufwärmen oder Umschmelzen der Masse dieselbe an Wohlgeruch verliert Auch die Art, wie man Fässer einbrennt, ist sehr verschieden; oft hängt man am Ende eines Eisendrahtes einen Schwefelschnitt auf, zündet ihn an und taucht ihn in das Fass, welches hierauf leicht verstopft wird. Es werden in einem Fass zwei bis drei solcher Schnitten verbrannt, mehr oder weniger, bis man glaubt, dass es genug sei. Nach dem Verbrennen sind die Wände von Innen sauer und nun füllt man den Wein hinein. Eine andere Methode ist, man giesst zwei bis drei Eimer (Pail) voll Wein in ein gutes Fass, verbrennt einen Schwefelschnitt darin, spundet es dann gut zu und rollt es stark hin und her. Hierauf lässt man es einige Stunden liegen, öffnet es dann wieder, schüttet frischen Wein zu, verbrennt wieder einen Schwefelschnitt, rollt es wieder stark hin und her und wiederholt dieses, bis das Fass voll ist. Das Aufbrennen trübt im Anfange den Wein und verdirbt seine Farbe, diese stellt sich aber bald wieder her und auch der Wein hellt sich auf, nur der rothe Wein wird durch diese Operation etwas blasser. Das Schwefeln gewährt den Vortheil, dass es die Essiggährung verhindert.

208. Regeln beim Abklären des Weines.

Ausser dem Schwefeln ist der Wein einer weiteren wichtigen Operation zu unterziehen, und das ist das Abklären, Klären, Schönen. Dieses besteht zuvörderst darin, den Wein von den Hefen abzulassen und ihn alsdann von den fremden Theilen, die noch in ihm schwimmen oder schwach vermischt sind, frei zu machen, so dass er nur die geistigen und dem Verderben

nicht unterworfenen Theile behält. Diese Behandlung muss mit vieler Sorgfalt noch vor dem Schwefeln geschehen. Das Erste ist das Ablassen des Weines oder das Abziehen von den Hefen, und wählt man dazu jederzeit eine trockene und kühle Witterung, da die Weine sich bei feuchter Witterung leicht trüben. Das Ablassen resp. Abziehen geschieht am besten vermittelst eines Heber, da dadurch die Hefe am wenigsten aufgerüttelt wird. Das Ablassen der Weine trennt zwar einen Theil der Unreinigkeiten von ihnen, aber es bleiben immer noch einige Unreinigkeiten zurück, die man nur durch das sogenannte Schönen wegbringen kann. Man bedient sich hierzu fast immer der Hausenblase und zwar folgendermassen:

Man dreht die Hausenblase auf, schneidet sie in kleine Stückchen und erweicht solche in etwas Wein. Die Hausenblase schwillt auf, wird weich und es entsteht daraus eine zähe, klebrige Flüssigkeit, die man in den Wein schüttet, denselben alsdann stark aufmischt und endlich ruhen lässt. Manchmal peitscht man den Wein auch mit kleinen Ruthen, wodurch ein Schaum entsteht, welcher dann sorgfältig abgenommen wird. Die Hausenblase verbindet sich dadurch mit den besagten Unreinigkeiten und schlägt sich mit denselben nieder. Ist dieses geschehen, dann lässt man den Wein wieder ab. In heissen Ländern fürchtet man sich vor dem Gebrauche der Hausenblase und gebraucht im Sommer dafür das Eiweis. Für ein halbes Muid (144 Bouteillen) ist das Weisse von zehn bis zwölf Eiern hinreichend. Man peitscht das Eiweiss zuerst mit etwas Wein zu einem Schaum, mischt diesen nachher zu dem abzuklärenden Wein und peitscht nun die ganze Masse sorgfältig und tüchtig. Man kann auch Gummi arabicum zum Klären verwenden, und sind zwei Unzen zu vierhundert Kannen genügend. Dieses wird als feines Pulver in den Wein geworfen und dieser dann gut herumgerührt.

Das Ablassen der Weine darf nicht eher geschehen, als bis sie ausgegoren haben. Ist der Wein noch herbe

und rauh, so muss man ihn noch auf den Hefen stehen und die zweite Gährung machen lassen.

Um spanische Weine, die durch Hefen trübe geworden sind, zu klären, nimmt man das Weisse von Eiern und Salzwasser, giesst es in ein entsprechendes Gefäss, schäumt den entstehenden Schaum ab und giesst das Gemisch in das Fass, woraus vorher ein Theil des Weines abgelassen wurde. Nach zwei bis drei Tagen wird der Wein hell und angenehm von Geschmack. Man lässt ihn noch acht Tage ruhen und zieht ihn dann ab.

Um einen blassrothen Wein, der durch schwimmende Hefen verdorben ist, wieder zu verbessern, nimmt man zwei Pfund pulverisirte kalcinirte Kieselsteine, das Weisse von zehn bis zwölf Eiern, eine Handvoll Salz, schlägt alles mit acht Flaschen Wein zu Schaum, giesst es hierauf in das Fass mit Wein und zieht ihn nach zwei bis drei Tagen ab.

Zuweilen nimmt man auch wohl Stärke, Reis, Milch und andere Dinge, welche mehr oder weniger fähig sind, die Stoffe, welche den Wein trüben, einzuwickeln. Auch werden Weine zuweilen dadurch abgeklärt, oder in Absicht ihres Geschmackes verbessert, indem man sie über Späne von Buchenholz, was vorher geschält, in Wasser gekocht und dann an der Sonne oder im Ofen getrocknet worden, digeriren lässt. Der vierte Theil eines Scheffels von solchen Spänen ist für 288 Flaschen Wein hinlänglich. Sie erregen in demselben eine schwache Gährung, wodurch er nach vierundzwanzig Stunden hell wird.

Die Kunst, die Weine zu mischen, und so einen durch den andern zu verbessern, dem schwachen mehr Körper, dem wenig gefärbten mehr Farbe, dem, der gar keinen oder einen schlechten Geruch hat, einen angenehmen zu beschaffen, lässt sich nicht wohl beschreiben. Es kommt dabei eben Alles auf Geschmack, Auge und Geruch an. Es sei jedoch bemerkt, dass in der wissenschaftlichen Behandlung Alles darauf beruht:

1. Dass man die Weine durch den Zusatz von gekochtem Most, Honig, Zucker oder durch andere sehr süsse Weine angenehmer und süsser zu machen suche.
2. Dass man die Weine durch eine Infusion von Lackmus, durch Hollunder-Beeren, durch Kampecheholz, durch Zumischung eines schwarzen Weines färbe.
3. Dass man dem Weine einen Wohlgeruch verschaffe durch Himbeer-Syrup oder durch Infusion von Traubenblüthe, welche man in einem Säckchen im Fasse aufhängt.

In den Zeiten, wenn der Weinstock anfängt zu treiben, wenn er blüht und wenn die Trauben anfangen sich zu färben, habe man besonders auf die Weine acht, wenn man sie ablässt oder aufbrennt, um jeder Neigung zur Gährung zuvorzukommen.

Wenn der Wein völlig abgeklärt ist, dann bewahre man ihn in Fässern oder Flaschen auf.

Zur Erhaltung und Verbesserung der Weine sind Glasgefässe am besten, denn sie haben keine Theile, die sich im Weine auflösen und schützen ihn gegen die Berührung der Luft, gegen die Feuchtigkeit und gegen alle Veränderungen in der Atmosphäre, während bei den Fassern der Wein gerade den gegentheiligen Dingen ausgesetzt ist. Wenn man in dieser Hinsicht dem Uebel abhelfen will, dann überziehe man die Fässer mit einer leichten Schichte Harz. Um den Wein gut zu erhalten, muss besonders auf einen guten Keller gesehen werden und soll derselbe etwa 12—16 Fuss tief gegraben und seine Oeffnung immer nach dem Norden gerichtet sein, er soll nicht an der Strasse, noch in der Nachbarschaft von Werkstätten solcher Arbeiter sein, die eine starke Erschütterung verursachen, muss von Abtritten, Düngerhaufen, Holzställen u. s. w. entfernt und endlich gewölbt sein.

209. Regeln beim Nachfüllen des Weines.

Um Wein nachzufüllen, nimmt man, aber nur im Monat März, von 10 Eimern einen Eimer Wein heraus

und füllt ihn dagegen mit einem guten Wein auf. Sollte aber in diesem Jahre kein guter Wein gewachsen sein, so muss man das eben angegebene Mittel unterlassen, weil ein Wein von anderen Jahren hierzu nicht zweckmässig wäre. Es ist auch nebenbei wohl zu merken, dass ein jeder Wein eine Speise und Nahrung von eben dem Gebirge bekommen muss, in welchem er gewachsen ist. Wenn man also viel Wein zu speisen und zu ernähren hat, so muss ein eigenes, weingrünes Fass vorbereitet werden, in welches man jenen Wein, den man von anderen Fässern herausgenommen hat, füllen kann, jedoch immer mit der Speise vom heurigen Weine.

210. Regel der geeignetsten Zeit, den Wein abzulassen.

Zum Weinabziehen muss das Wetter schön, hell und klar sein. Im Juli und August, bei grosser Hitze und im Winter, bei grosser Kälte, ist es nicht rathsam, den Wein abzuziehen, denn zu beiden Jahreszeiten abgezogener Wein wird matt und kraftlos. Im März und im October ist es die beste Zeit dazu. Will man aber einen alten Wein ablassen, so muss man ihn sammt dem Geleger in ein anderes Fass thun, das Geleger aber nicht aufrühren, sondern, wenn der Wein abgezogen, wird das Fass aufgeschlagen und das obere Schlechte und Schleimige des Gelegers mit einer Kruste abgenommen, bis man auf das Gute kommt, welches dicht und grieselich ist und gut schmeckt. Dieses gute Geleger schüttet man in's Fass, in welches der Wein gezogen worden ist und rührt es mit einem Stocke untereinander, hernach füllt man das Fass voll, spundet es zu und lässt es 8 Tage lang stehen. Ueberdies muss der Wein gut sein, jedoch ist er nicht gleich zu gebrauchen, da ein solcher Wein sich nicht sobald setzt, wie der ohne Geleger abgezogene.

211. Von den Zeiten, zu welchen sich die Weine zu verkehren pflegen.

Die Weine verkehren sich im Allgemeinen zur Zeit der Traubenblüthe, dann auch zur Sonnenwendezeit, in den Hundstagen, im Brachmonat, zu Anfang des Wintermonats, wenn eine grosse Hitze oder Kälte einfällt; ferner bei vielem Regenwetter und starkem Winde, besonders wenn es stark donnert und blitzt, insgemein aber zur Zeit der Rosenblüthe.

212. Regeln zur Verbessserung von Weinen.

Die erlangten Resultate beim Versuche, eine Mischung von Spiritus und Wasser mit einer Blase und eine gleiche mit Papier zu verschliessen, ergaben, dass von der mit einer Blase verschlossenen Mischung die Wassertheile verdunsteten und concentrirter Weingeist zurückblieb, während beim Verschlusse mit Papier die geistigen Theile entflohen und das Wasser zurückblieb. Auf Grund dieser Beobachtungen hat man nun versucht, Weine mit einer Blase zu verschliessen, um die wässerigen Theile auszuziehen, was sich auch bewährte, indem so behandelter Wein wässerige Theile verlor, wodurch auch wieder erdige Theile zu Boden fielen, und in seiner Qualität bedeutend verbessert wurde. Branntwein kann man auf diese Art ebenfalls stärker machen.

Ein anderes Mittel, Weine zu verbessern, liefert uns die Rebe selbst, und ist dieses die Traubenblüthe. Man sammle also fleissig die abfallenden Traubenblühten, um sie als das vorzüglichste und natürlichste Gewürz im Herbste dem Moste zusetzen zu können. Was man zum eigenen Gebrauch nicht nöthig hat, kann man leicht und gut verkaufen. Das Einsammeln der Blühten geschieht am besten nach einem warmen Tage in den Abendstunden, wo sie am stärksten dufften. Man versieht sich zu diesem Zwecke mit einem

Korbe, einem Teller und einem kurzen, dicken Stöckchen. Während man mit der einen Hand den Teller unter eine blühende Traube hält, klopft man mit dem Stöckchen auf ihren Stiel oder ihre Rebe, jedoch so, dass sich die Erschütterung soviel als möglich nur derjenigen Traube mittheilt, welche eben über dem Teller schwebt. Die abgeklopften Blüthen schüttet man jedes Mal in den Korb, damit die Blätter sie nicht von dem Teller streifen. Zu Hause breitet man die Blüthen auf einem Tisch oder auf reiner Leinwand auf dem Boden dünn auseinander, um sie im Schatten vollkommen trocken werden zu lassen, worauf sie in Töpfen von Glas oder Steingut fest eingedrückt werden. Hat man einen Topf auf diese Weise angefüllt, so wird er mit Papier und hernach mit einer Thierblase überbunden, um darauf an einem trockenen Orte aufbewahrt zu werden.

Bei der Anwendung der Traubenblühte zum Parfümiren des Mostes kommt es hauptsächlich darauf an, dass dieselben nicht in allzugrosser Quantität zugesetzt werden, doch lässt sich das zuzusetzende Quantum nicht vorher bestimmen, da der Riechstoff der Blüthen sowie auch der Mangel des Aromas im Moste verschieden ist. Es ist daher am besten, man bereitet sich ein Fässchen Bouquet-Essenz, um davon dem dessen bedürftigen Weine nach und nach als Füllwein soviel und solange zuzusetzen, bis derselbe die gewünschte Blume besitzt. Zu diesem Zwecke fülle man ein mittelgrosses Fass mit hell vom Kelter ablaufenden Most und hänge in dasselbe 3 bis 4 lange schmale, zusammen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Traubenblüthe gefüllte Säckchen von lockerer Leinwand, dann versehe man das Fass mit einer luftdicht in das Spundloch eingefassten Gährröhre und lasse den Most im Keller gähren. Beim ersten Abstich werden die Säckchen herausgenommen und das Fass, in welches der junge Wein übergefüllt wird, mit anderem jungen Wein spundvoll gemacht. Nach einem zweiten Abstich kann dann diese Bouquet-Essenz als Füllwein verwendet werden. Damit man

aber des Guten nicht zuviel thue, muss man vor dem vierten und jedem weiteren Auffüllen den Wein kosten, um zu beurtheilen, ob das gewünschte Bouquet erreicht, oder noch ein weiterer Essenzzusatz erforderlich ist. Der Säuregehalt des zur Bouquet-Essenz bestimmten Mostes muss auf 6 pro mille reducirt und dessen Zuckergehalt auf 24 Procent erhöht werden.

213. Regel beim Verfahren, jungen Wein alt zu machen.

Um jungen Wein alt zu machen, ist neuerlich angerathen worden, ihn der Kälte auszusetzen, ohne ihn jedoch gefrieren zu lassen.

Man bringt zu diesem Zwecke den Wein in kleinen Gebinden in ein ebenerdiges heizbares und mit einem Thermometer versehenes Lokal. Solange die Temperatur der äusseren Luft niedriger als jene im Innern des Lokales ist, ohne jedoch unter 26 Grad Fahrenheit zu sinken, werden die Fenster und Thüren desselben offen gelassen, steigt indessen die äussere Temperatur über die innere, so sind die Thüren und Fenster zu schliessen und letztere, wenn sie nicht mit Läden versehen sind, mit Strohmatten zu verhängen. Sinkt aber die Temperatur im Lokale unter 26 Grad Fahrenheit, so wird ein wenig eingeheizt, jedoch nur so viel als eben nöthig ist, um ein noch tieferes Herabgehen der Temperatur zu verhindern. Kurz, es kommt darauf an, den Wein während der kalten Jahreszeit so lange als möglich einer 26° Fahrenheit möglichst nahekommenden Temperatur auszusetzen, da bei einer Temperatur von 26—40° Fahrenheit in wenigen Wochen eine vollständigere Abscheidung der im Weine gelösten stickstoffhaltigen Materien stattfindet, als bei gewöhnlicher Kellertemperatur in ein bis zwei Jahren.

214. Bonnejoy's neues Verfahren zur Weinbereitung.

Bonnejoy zu Toul hat durch zahlreiche Versuche ein Verfahren der Weinbereitung ausgemittelt, dass der Werth des Weines dadurch um ein Viertel bis ein Drittel erhöht werden soll. Die Verlässlichkeit dieses Verfahrens hat sich ihm mehrere Tage hindurch bewährt und welchen Grad der Reife die Trauben auch haben mögen, so hat das Verfahren immer einen günstigen Erfolg gehabt. Dieses Verfahren benimmt dem Wein zu seinem Vortheil allen Farbstoff, erhält ihm aber seinen ganzen Alkoholgehalt und benimmt ihm den herben jungen Geschmack.

Bonnejoy verfährt wie folgt:

Sobald die Traube von der Rebe kommt, wird sie zerquetscht, abgebeert und die Ueberreste oder grünen Kämme werden mittelst eines über einer grossen Kufe liegenden Hürdenwerks entfernt. Der durch diese Operation gewonnene, mit Kernen vermengte Wein, wird in einen Kessel gebracht und soweit erhitzt, dass man die Hand kaum mehr darin lassen kann; es muss dies unter beständigem Umrühren geschehen, damit der Most sich nicht an die Wände anlege. Der Wein wird, nachdem er so weder einem Sieden noch einem Aufwallen, sondern nur dem erwähnten Hitzegrad ausgesetzt worden ist, behufs der Entfernung der Kerne durch ein Weidengeflecht in Fässern geschüttet, in welche man durch das Spundloch die Traubenkämme bringt, die man vor der Erwärmung entfernt hatte. Man lässt den Wein in diesen Fässern ungefähr zwei Jahre, ehe man ihn auf Flaschen zieht, wobei zu beachten ist, dass die Kämme, indem sie in den Fässern Wein in sich ziehen, einen leeren Raum darin hervorbringen, weshalb die Fässer aufgefüllt werden müssen. Die grünen Kämme, welche, wie man glauben sollte, dem Weine einen herben Geschmack geben müssten, verbessern ihn und tragen zu seiner Erhaltung bei.

Die erste Operation muss vor irgend einer Gährung der Traube vorgenommen werden.

215. Regel zur Unschädlichmachung der sich in den Gährungslokalen anhäufenden Kohlensäure.

Um die Räume, in denen der gährende Most aufgestellt ist, von dem grösseren Theile der in ihnen aufgehäuften Kohlensäure zu befreien und dadurch den Zutritt zu ihnen möglich zu machen, empfiehlt man gewöhnlich die Hervorbringung eines Luftstroms, welche die Kohlensäure aus dem Lokale verdrängt oder das Aussprengen von Kalkmilch, wodurch die Kohlensäure verdichtet wird. Beide Mittel sind zwar ausreichend, wenn es nicht auf eine sehr rasche Entfernung der Kohlensäure ankommt, allein in gewissen Fällen wirken sie nicht schnell genug, z. B. wenn schon Jemand in einem solchen Lokal von einer Ohnmacht befallen und der Gefahr des Erstickens nahe ist und ein anderer ihm zu Hülfe kommen will. Dieser muss dann befürchten, beim Betreten des Lokales dasselbe Loos zu theilen, wovon schon mehrfach traurige Beispiele vorgekommen sind, und doch ist beim Verzug die höchste Gefahr vorhanden. Aubergier empfiehlt in solchen Fällen Ammoniac auszusprenkeln. Dieses verbreitet sich vermöge seiner Flüchtigkeit durch den ganzen Raum und die Kohlensäure wird dadurch an allen Stellen verdichtet, während die Kalkmilch zunächst nur da wirkt, wo sie unmittelbar hinkommt. Durch die Verdichtung der Kohlensäure zu kohlensaurem Ammoniak entsteht ein leerer Raum, in welchem sogleich frische Luft eindringt und in wenigen Augenblicken ist die Luft soweit gereinigt, dass man ohne Gefahr eintreten kann. Es soll daher jeder Weinproducent immer einige Liter Ammoniak im Hause haben. Diese Fälle können ganz unvorhergesehen eintreten, auch dann, wenn beim Eintritt in das Lokal die Luft genügend von Kohlensäure befreit war, indem die

Kohlensäure sich nämlich bei gewissen Operationen in grosser Menge entwickeln kann. Eine solche Operation ist namentlich das Niederdrücken der Hülsen und Kämme in dem Gährungsbehälter (bei Bereitung des Rothweines), welches während der Gährung von Zeit zu Zeit vorgenommen wird. Dabei machen die Blasen von Kohlensäure, welche unter diesen festen Theilen und namentlich unter denen, welche unter die Oberfläche gehoben und von dem sogenannten Hut zurückgehalten wurden, sich plötzlich los und über dem Behälter sammelt sich eine grosse Menge Kohlensäure an, die den Arbeiter mit Erstickung bedroht. Die Gefahr einer solchen ist im Allgemeinen um so geringer, je weniger freier nicht von Flüssigkeit erfüllter Raum im Behälter vorhanden ist, weil die Kohlensäure dann weniger über der Flüssigkeit angesammelt bleibt, sondern wegen ihrer Schwere über den Rand des Behälters hinabsinkt oder gewissermassen hinabfliesst. Der Arbeiter wird wohl thun, sich möglichst aufrecht zu halten, damit sein Kopf sich noch ausserhalb des Bereiches der Kohlensäure befindet, auch soll man nie ein Gährungslokal betreten, ohne dass man ein brennendes Licht hineingehalten und gesehen hat, dass solches weder erlischt noch merklich schlechter brennt. Ein geringes Mittel zur Ventilation besteht darin, dass man neben oder in dem Gährungskanal einen Ofen anbrächte, welcher die Luft aus demselben zöge, während dadurch der äusseren Luft der Zutritt in das Gährungslokal gestattet wäre.

Inhalts-Verzeichniss.

Nummer.		Seite.
1.	Anweisung über das Verhalten eines Barkeepers	81
2.	Beschreibung und Verwendung eines Gigger	82
3.	Einige Worte an die Barkeeper	83
4.	Allgemeine Regel bei Eröffnen von Champagner	83
5.	Serviren von Getränken an Tischen	84
6.	Behandlung und Putzen von Silbergeschirr	85
7.	Behandlung von Liqueuren in Fässern	85
8.	Behandlung von Ale und Porter in Fässern	85
9.	Regel zur Behandlung des Champagners	86
10.	Behandlung von Mineralwässern	86
11.	Regel zur Behandlung französischer Liqueure und Syrups	87
12.	Behandlung französischer Rothweine	87
13.	Behandlung von Frucht, Milch und Eier	87
14.	Regel bei Verzapfung von Ale und Porter	87
15.	Einige Worte über Lagerbier	88
16.	Regel bei Verzapfung von Lagerbier	88
17.	Regel bei Ale und Porter in Flaschen	90
18.	Die erste Pflicht des Barkeepers nach Eröffnung des Lokales am Morgen	91
19.	Regel bei Verabreichung von Getränken	92
20.	Regel über Behandlung von Glaswaare	92
21.	Regel, wie eine Punchbowle zu eisen oder abzukühlen ist	93
22.	Regel bei Verabreichung gewisser Löffel bei gemischten Getränken	93
23.	Anweisung wie man den betreffenden Geschmack des Gastes ausfindig macht	94
24	Regel und Beschreibung der Gläser für zu siebende Getränke	94
25.	Regel bei Hantirung des Eises	95
26.	Garniren gemischter Getränke	95
27.	Regel bei Antritt und Verlassen der Bar	95
28.	Regel bei Oeffnen von Flaschen mit Kapseln	96
29.	Wink über den Schutz von Syrups gegen das Eindringen von Insekten	96

Nummer. Seite.

29a Regel zur Reinigung der Ale- und Bierröhren und Pfeifen. 96
30. Verzeichniss sämmtlicher Sorten von Getränken, Mixturen, Früchte u. s. w ... 97
31. Verzeichniss sämmtlicher Utensilien eines Salons ... 98
32. Champagne Cocktail ... 101
33. Morning glory Fizz ... 102
34. Egg Nogg ... 102
35. Champagne Sour ... 102
36. Milk Punch ... 103
37. Curacao Punch ... 103
38. Brandy Punch ... 103
39. Port Wine Punch ... 104
40. General Harrison Egg Nogg ... 104
41. St. Croix Rum Punch ... 104
42. Medford Rum Sour ... 105
43. Champagne Cobbler ... 105
44. St. Charles Punch ... 105
45. Brandy Sangaree ... 106
46. Mint Julep ... 106
47. Fancy Whiskey Smash ... 107
48. Old Style Whiskey Smash ... 107
49. Cold Whiskey Sling ... 107
50. Gin Cocktail ... 108
51. Absinthe Cocktail ... 108
52. Mississippi Punch ... 108
53. Hot Whiskey ... 109
54. How to mix Tom and Jerry ... 109
55. How to deal out Tom and Jerry ... 110
56. Tom and Jerry (cold) ... 110
57. Knickerbocker ... 110
58. John Collins ... 110
59. Whiskey Toddy ... 111
60. Hot Scotch Whiskey Sling ... 111
61. White Lion ... 111
62. Lemonade ... 112
63. Hot spiced Rum ... 112
64. Selters Lemonade ... 113
65. Mulled Claret ... 113

Nummer. Seite.

66. Soda Cocktail 113
67. Pousse Cafe 114
68. Pousse L'Amour 114
69. Rhine Wine Cobbler 115
70. Jersey Cocktail 115
71. Silver Fizz 115
72. Vanilla Punch 116
73. Hot Milk Punch 116
74. Baltimore Egg Nogg 116
75. Sherry Cobbler 117
76. Fancy Brandy Cocktail 117
77. California Sherry Wine Cobler 117
78. Gin Fizz 118
79. Vermouth Cocktail 118
80. Kirschwasser Punch 118
81. Brandy Fizz 119
82. Whiskey Julep 119
83. Whiskey Crusta 119
84. Fancy Brandy Smash 120
85. Jamaica Rum Sour 120
86. Sherry Flip 121
87. Whiskey Fix 121
88. Port Wine Sangaree 121
89. Whiskey Cocktail 122
90. Whiskey Fizz 122
91. Roman Punch 122
92. Sherry Wine Punch 123
93. Apple Jack Sour 123
94. Gin Smash 123
95. Medford Rum Punch 124
96. Hot Rum 124
97. Orange Lemonade 124
98. Stone Fence 125
99. Port Wine Punch 125
100. Gin Toddy 125
101. Hot irish Punch 125
102. Wine Lemonade 126
103. Soda Lemonade 126

Nummer.		Seite.
104.	Old Tom Gin Cocktail	126
105.	Hot Arrack Punch	127
106.	Philadelphia boating Punch	127
107.	Tip top Punch	127
108.	Brandy Crusta	128
109.	Gin Julep	128
110.	Porter Sangaree	129
111.	Brandy Fix	129
112.	Brandy Flip	129
113.	California Wine Cobbler	129
114.	Whiskey Sour	130
115.	St. Croix Rum Fix	130
116.	Sherry Wine Sangaree	130
117.	Brandy Sour	131
118.	Port Wine Flip	131
119.	Stone Wall	131
120.	Italian Wine Lemonade	132
121.	Tom Collins	132
122.	Hot Locomotive	132
123.	Knickerbein	133
124.	Brandy Sling	133
125.	Hot Apple Toddy	133
126.	Medford Rum Smash	134
127.	Brandy Champerelle	134
128.	Santina's Pousse Cafe	135
129.	Hot Gin Sling	135
130.	Port Wine Cobbler	135
131.	Sauthern Cobbler	135
132.	Gin Sour	136
133.	Ale Sangaree	136
134.	Gin Fix	136
135.	Sherry Wine Egg Nogg	137
136.	St. Croix Crusta	137
137.	Cold Brandy Toddy	138
138.	Hot Lemonade	138
139.	Toledo Punch	138
140.	Rock & Reye Whiskey	139
141.	Whiskey Smash	139

Nummer. Seite.

142. St. Croix Sour 139
143. Brandy Scaffa 140
144. Faivres Pousse Cafe 140
145. Gin and Tansy 140
146. Bowl of Egg Nogg for a New Years Party 141
147. Egg Lemonade 141
148. Brandy and Gum 142
149. Sherry and Egg 142
150. Brandy and Soda 142
151. Arf and Arf 142
152. Soda and Nectar 143
153. Sherry Wine and Ice 143
154. Egg Milk Punch 143
155. Sherry Wine and Bitters 144
156. Rhine Wine and Selters Water 144
157. May Wine Punch 144
158. How to mix Absinthe 145
159. Pony glass of Brandy 145
160. American style of mixing Absinthe 146
161. Bishop 146
162. Brandy Straight 146
163. Brandy and Ginger Ale 146
164. Italian style of mixing Absinthe 147
165. Gin and Wormwood 147
166. Claret and Champagne cup a la Brunow 147
167. Balaklava Nectar 148
168. Blue Blazer 148
169. Peach and Honey 149
170. Burnt Brandy and Peach 149
171. Blak Stripe 149
172. Orchard Punch 150
173. Gin and Molasses 150
174. Mulled Claret and Egg 150
175. East India Cocktail 151
176. Whiskey Cobbler 151
177. Whiskey and Cider 151
178. Gin and Milk 151
179. Bottle Cocktail for a party 152

Nummer. Seite.
180. Champagne Julep 152
181. Soldiers Camping Punch 152
182. Golden Slipper 153
183. Bombay Punch 153
184. Gin and Calmus 154
185. Orgeat Lemonade 154
186. Prussian Grandeur Punch 154
187. Empires Punch 155
188 Golden Fizz 155
189. Apfel- und Birnenwein 156
190. Cider zu verbessern und süss zu erhalten 157
191. Cider zu halten 158
192. Künstlicher Madeira aus Cider 158
193. Champagnerartiger Cider 158
194. Cider Champagner 159
195 Was ist Wein? 159
196. Regel bei Zubereitung der Fässer, in welche der Most oder Wein gefasst werden soll 160
197. Regel bei Prüfung der schon gebrauchten aber wieder gereinigten Most- und Weinfässer 162
198. Regel, wie man im Herbste mit dem Moste zu Werke gehen soll, damit ein guter haltbarer Wein daraus werde. 162
199. Regel bei Untersuchung des Mostes auf seine Qualität 163
200. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er ein Uebermass von wässerigen Bestandtheilen hat 163
201. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er ein Uebermass an Säure hat 165
202. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er einen Mangel an Säure hat 166
203. Regel bei Untersuchung des Mostes auf seinen Gehalt an Weinstein 166
204. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er ein Uebermass an Weinstein hat 167
205. Regel zur Verbesserung des Mostes, wenn er einen Mangel an gewächsartig-thierischem Stoffe, sogenannten Kleber, hat 167
206. Regel bei Behandlung der Weine in den Fässern 168
207. Regel beim Schwefeln der Weine 170

Nummer. Seite.

208. Regeln beim Abklären des Weines 171
209. Regeln beim Nachfüllen von Wein 174
210. Regel der geeignetsten Zeit, den Wein abzulassen 175
211. Regel von den Zeiten, zu welchen sich die Weine zu verkehren pflegen 176
212. Regeln zur Verbesserung von Weinen 176
213. Regel beim Verfahren, jungen Wein alt zu machen 178
214. Bonnejoy's neues Verfahren zur Weinbereitung 179
215. Regel zur Unschädlichmachung der sich in den Gährungslokalen anhäufenden Kohlensäure 180